

Mango-Apfel Chutney

Zutatenliste

- 150 ml Weissweinessig
- 150 ml Wasser
- 1 kg reife Mangos
- 2 Stk. grosse Äpfel, oder 250 g Apfelmus
- 250 g brauner Zucker
- 100 g Sultaninen wer es mag
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Stk. ca. 3 cm frischer Ingwer
- 20 g kandierter Ingwer
- 1-2 Stk. getrocknete Chilischoten, oder Chiliflocken je nach Geschmack
- 1 Msp. Piment gemahlen
- Salz zum Abschmecken

Was wir sonst noch brauchen

- 6-7 Gläser à 200 ml mit Deckel
- Rüstbrett, Messer, Evt. Stabmixer
- Genug grosse Pfanne, Kelle, grosser Trichter, Litermass, Gabel

Vorgehen

1. Mangos und Äpfel schälen, fein würfeln. Sultaninen heiss abwaschen, fein hacken. Ingwer schälen, fein reiben. Kandierter Ingwer fein hacken. Knoblauchzehen schälen, fein hacken.
2. Weissweinessig, Wasser und Zucker zum Kochen bringen, köcheln, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Alle vorbereiteten Zutaten begeben, unter stetem Rühren langsam aufkochen.
3. Chilischoten zerstoßen, begeben. Piment begeben und gut unterrühren und unter gelegentlichem Rühren ca. 1 Stunde bei geringer Hitze dicklich einköcheln lassen. Aufpassen, dass es nicht anbrennt!
4. Heiss in sterilisierte Gläser abfüllen, sofort verschliessen. Für eine längere Haltbarkeit einkochen. (Wasserbad 30 Minuten bei 90°C, im Backofen trocken 30 Min. bei 120°C)

Varianten

Gewürze nach Geschmack verwenden, Nelkenpulver passt ev. auch.

Anstatt frische Äpfel geht auch Apfelmus oder Apfelkonfitüre.

Sultaninen können auch weggelassen werden.