Rezept

Tamarinden-Ingwer-Chutney

Ein Rezept von Tamarinden-Ingwer-Chutney, am 27.04.2024

Zutaten

- **80 g** Tamarindenmark
- **2 EL** brauner Zucker
- 1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz (wer will, nimmt Kala Namak – schwarzes Steinsalz)
- **2 Msp.** Chilipulver
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 2-3 Msp. Garam Masala

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Das Tamarindenmark in kleine Stücke zupfen, in eine Schüssel geben und mit knapp 300 ml kochend heißem Wasser übergießen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen, dabei ab und an mit einer Gabel umrühren.

2. Dann das eingeweichte Mark samt Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Jetzt so viel dickflüssiges Mark wie möglich mit einem Löffel durch das Sieb drücken. Einmal aufkochen, Chilipulver und Zucker dazugeben und so lange bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis es eine dickflüssige Konsistenz hat.

3. Jetzt das Chutney mit den restlichen Gewürzen abschmecken. Achtung: Wer Steinsalz nimmt, würzt damit erst mal nur ganz wenig, da es ziemlich aromaintensiv ist. Dann probieren und eventuell nachsalzen. Das Chutney in ein gründlich gesäubertes Schraubglas füllen – darin hält es sich im Kühlschrank gut 3-4 Wochen.