

Rezept

Limettenchutney

Ein Rezept von Limettenchutney, am 25.04.2024

Zutaten

4 Bio-Limetten	Salz
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
15 g Ingwer	2 kleine grüne Chilischoten
3 Kardamomkapseln	2 EL Rosinen
80 g Zucker	2 EL Weißweinessig
1 TL gelbe Senfsamen	1 Prise gemahlene Kurkuma

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. 3 Limetten heiß waschen, trocken reiben und klein schneiden, dabei die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in einem Twist-off-Glas etwas zerdrücken. Übrige Limette auspressen, den Saft mit 1 TL Salz über die klein geschnittenen Limetten im Glas geben. Gut durchrühren, verschließen und im Kühlschrank 3 Tage ziehen lassen.
2. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Chilis waschen und mit den Samen in Ringe schneiden. Kardamomkapseln aufbrechen und die Samen herauslösen. Vorbereitete Zutaten und Limetten samt Saft mit Rosinen, Zucker, Essig, Senfsamen und Kurkuma in einem Topf offen bei mittlerer Hitze 5 - 7 Min. einkochen lassen.
3. Das Chutney heiß in ein sauberes Twist-off-Glas füllen, verschließen und bis zur Verwendung mindestens 1 Woche durchziehen lassen. Es schmeckt besonders zu indischen Lammgerichten, Rindfleisch und Gegrilltem.