

Rezept

Mango-Cranberry-Chutney

Ein Rezept von Mango-Cranberry-Chutney, am 01.03.2024

Zutaten

2 Mangos	1 rote Zwiebel
1 Stück frischer Ingwer (etwa walnussgroß)	2 rote Chilischoten
250 g Cranberries (ersatzweise Preiselbeeren)	250 g brauner Zucker
125 ml Weißweinessig	1 TL Salz
1/2 TL Piment	1/4 TL gemahlene Nelken

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER à 1/4 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Chilischoten aufschlitzen, in Streifen schneiden, dabei Kerne entfernen. Cranberries waschen, verlesen.
2. Vorbereitete Zutaten mit Zucker, Essig und den Gewürzen mischen, aufkochen und unter Rühren bei mittlerer Hitze in 30 Min. dick einkochen lassen.
3. Chutney in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.