

MANGO CHUTNEY

450 Mango in Würfel geschnitten (nicht zu reif)

1 kl. scharfe Chili

40 g Senfsamen

3 Knoblauchzehen

2 cm Ingwerknolle

450 g Zucker

350 ml Essig

1 TL Salz

Die Mango schälen und in ca. 1 cm Würfel schneiden. Die Chili sehr fein würfeln. Knoblauch durchpressen und den Ingwer sehr klein würfeln.

Mango mit dem Zucker mischen, Knoblauch und Ingwer dazugeben.

Die Senfsamen fein mörsern und dazugeben.

Alles gut vermischen und durchkochen bis die Mangos weich sind, das dauert ca. 20 Min.

Salz und Essig unterrühren und noch mal aufkochen lassen.

Die dickflüssige Masse sofort in Schraubgläser füllen und Verschießen.