


KREOLISCHES MANGO CHUTNEY

KREOLISCHES MANGO CHUTNEY

Vor ein paar Tagen habe ich euch an dieser Stelle mein neues Lieblingskochbuch vorgestellt. Das kreolische Kochbuch* ist einfach genial und nachdem ich die Colombo Gewürzmischung hergestellt habe stand diesem Chutney nichts mehr im Wege. Es war übrigens mein erstes Chutney und ist sofort wunderbar gelungen. Super würzig, fruchtig und lecker, besonders der exotische Duft als es vor sich hin geköchelt ist - es passt perfekt zu den kreolischen Hackbällchen die ich euch in den nächsten Tagen zeigen werde und auch zu anderen Leckereien vom Grill. Ein ganz klein wenig habe ich die Mengen angepasst, aber das könnt ihr ja unten lesen...



Zutaten für 6 Gläschen:

2,5kg Mangos (im Original 2kg, geschält und entsteint)

3 EL Salz

300ml Weißweinessig

250g Rohrzucker

140g frischer Ingwer (im Original 125g)

7 Knoblauchzehen

2EL Colombo

400g Datteln (im Original 500g)

150g Rosinen (im Original 100g)

1 Prise Cayennepfeffer (nicht im Original)

Zubereitung:

Die Mango vom Stein schneiden und schälen. In grobe Stücke schneiden, in ein Sieb geben und salzen. Eine Stunde lang abtropfen lassen.



Den Essig in einer großen, nicht beschichteten Pfanne erwärmen und den Ingwer und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln, ich habe den Knoblauch einfach gepresst. Zusammen mit dem Zucker und dem Colombo in die Pfanne geben.



©katha-kocht.de

Die Datteln klein hacken, das ist eine recht klebrige Angelegenheit, und zusammen mit den Rosinen und den Mangos in die Pfanne geben.



Bei kleiner Hitze köcheln lassen bis die Flüssigkeit sehr dick ist und die Mango fast verkocht. Dabei immer wieder umrühren und vorsichtig abschmecken. Das Chutney leicht abkühlen lassen und dann in die ausgekochten Gläser umfüllen. Auf den Kopf stellen und vollständig abkühlen lassen.



Die Gläser beschriften, bzw. bekleben und im Kühlschrank aufbewahren.

Sieht gut aus? Schmeckt es auch!



Und wenn das Wetter einfach nicht nach Grillen aussieht, dann passt das Chutney auch wunderbar zu frisch gebackenem Brot, würzigem Peccorino, Scamorza, Gorgonzola Dolce, guter Salami,

Aprikosen und etwas Melone...



©katha-kocht.de



