



## Mango-Chutney

3 Gläser à 200 ml

2 reife Mangos

100 g Ingwerwurzel

2 grüne Peperoni

2 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 EL Weißweinessig

2 EL Zitronensaft

Salz

Curry

100 g brauner Kandis

Mangos schälen, Stein auslösen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden

Ingwerwurzel schälen und sehr klein schneiden

Peperoni nach Geschmack entkernen und sehr klein schneiden

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden

Knoblauchzehen pellen und sehr fein würfeln

Alle Zutaten in einen Topf geben und einkochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Dazu: kurzgebratenes und gegrilltes Fleisch, besonders Geflügel