

Apfel-Mango-Chutney aus dem Thermomix



© Apfel-Mango-Chutney - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



3 Gläser à 450 g

Fruchtiges, leicht scharfes Geschenk aus der Küche.

Apfel und Mango, was im ersten Moment nach süßer Marmelade klingt, wird dank Chili und Essig zu einem herzhaften, leicht scharfen Chutney. Unser Chutney ist bei jeder Grillparty der Renner, schmeckt auch wunderbar als Beilage zu Käse oder zum Raclette. Zudem ist es ein leckeres Geschenk aus der Küche und bewahrt den Sommer im Glas.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Äpfel
<input type="checkbox"/>	1	Mango (ca. 400 g)
<input type="checkbox"/>	1	rote Chilischote in Streifen
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	gemahlene Nelken
<input type="checkbox"/>		Salz nach Geschmack
<input type="checkbox"/>	100 g	Rohrzucker
<input type="checkbox"/>	3 EL	Wasser
<input type="checkbox"/>	150 g	Apfelessig
<input type="checkbox"/>	100 g	Wasser

Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und 3 Sek./Stufe 4 zerkleinern, umfüllen.
2. Mango schälen, Kern entfernen, Fruchtfleisch in Stücke schneiden. 3 Sek./Stufe 4 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben. Restliche Zutaten dazu geben. 15 Min./Varoma/Linkslauf/Stufe 1 ohne Messbecher kochen, das Garkörbchen als Spritzschutz verwenden.
3. Nach dem Abschmecken sofort heiß in Gläser füllen und verschließen.

Ist ungeöffnet ca. 3 Monate haltbar.

Noch mehr leckere Rezeptideen rund um unsere liebste Herbstfrucht und jede Menge Tipps zum Thema Apfel findest du in unserer [Rezeptsammlung](#).

Nährwertangaben

Pro Portion (25 g): 17 kcal, 0 g EW, 0 F, 4 g KH