

Mango-Kürbis-Chutney aus dem Thermomix®



© Mango-Kürbis-Chutney - Rezepte mit Herz



45 Min. + Kühlzeit



leicht



800 g

Süß und herzhaft - eine perfekte Kombination.

Dieses Chutney ist vielseitig einsetzbar. Zum Beispiel auf dem Brot zu Käse. Aber auch zu Fisch oder Fleisch, Brot oder auch in Saucen und Dips.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	rote Zwiebel
<input type="checkbox"/>	1	Frühlingszwiebel
<input type="checkbox"/>	1	kleiner Hokkaidokürbis (ca. 700 g)
<input type="checkbox"/>	1	Mango (ca. 500g)
<input type="checkbox"/>	10 g	frischer Ingwer
<input type="checkbox"/>	1	rote Chilischote
<input type="checkbox"/>	75 g	getrocknete Aprikosen
<input type="checkbox"/>	1 TL	gelbe Senfkörner
<input type="checkbox"/>	1 TL	Korianderkörner
<input type="checkbox"/>	2 TL	rosa Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	120 g	Weißweinessig
<input type="checkbox"/>	80 g	Apfelsaft
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, in grobe Stücke schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen, grob schneiden, beides in den Mixtopf geben. Kürbis waschen, putzen, halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden, 500 g in den Mixtopf einwiegen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, in grobe Stücke schneiden, 250 g in den Mixtopf einwiegen. Ingwer schälen, Chili waschen und putzen, beides mit Aprikosen in den Mixtopf geben und alles 5 Sek./Stufe 5 stückig zerkleinern.
2. Gewürze, Salz, Essig, Apfelsaft und Zucker zugeben und alles 25 Min./ Linkslauf/100 °C/Stufe 1 ohne Messbecher einkochen lassen. Das Garkorbchen als Spritzschutz aufsetzen. Chutney mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen.

Haltbarkeit: ungeöffnet ca.3 Monate