

Mango Chutney

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Mango
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Koreandersamen
- 1 Sternanis
- 2 EL Zucker
- 2 EL Weissweinessig
- Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Mango schälen. Fruchtfleisch vom Stein lösen und würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Rapsöl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebelwürfel mit Koreandersamen und Sternanis darin 5 Min. andünsten. Mango zugeben, 10 Min. mitdünsten. Zucker und Essig zufügen und alles 5 Min. zugedeckt köcheln lassen. Chutney mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.