

Zutaten

- etwa 500 g Mango, fest (mit Schale gewogen)
- 1 kleinere Knoblauchzehe
- 1 mittlere Zwiebel
- 15 g Ingwer (ohne Schale gewogen) | alternativ: Ingwer-Pulver
- 1/2 rote Chilischote
- 1 EL Limettensaft
- 30 ml Apfelessig
- 35 g Zucker
- 1 TL Paprikapulver
- Pfeffer
- je 1 Prise Zimt und Currypulver
- Hilfsmittel: 1 bis 2 Schraubgläser | Messer | Schneidebrett | ggf. Knoblauchpresse | ggf. Multi-Zerkleinerer | Schüssel

etwa 300 g
25 Minuten +
Ziehzeit



Veganes Mango Chutney ohne kochen

- 1. Gläser sterilisieren:** Schraubgläser und Deckel mit kochendem Wasser ausspülen und trocknen lassen.
- 2. Mango würfeln:** Schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Etwa 4 bis 6 mm groß, damit die Konsistenz schön stückig bleibt.
- 3. Würzzutaten vorbereiten:** Den Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Die halbe Chilischote entkernen, waschen und ebenfalls in kleine Stückchen schneiden. Je nach gewünschter Schärfe kann mehr oder weniger Chili verwendet werden.
- 4. Alles vermengen:** Mit Limettensaft, Essig, Zucker, Gewürzen in einer Schüssel gut vermischen.
- 5. Abfüllen:** In Gläser füllen, verschließen und mindestens für 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.