

04. Saucen & Chutneys

Mirabellen-Mango Chutney [Nr.342]

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Menge: ca.3-4 Gläser a 250 – 300 ml

Zutaten:

1000 g	Mirabellen
500 g	Mango(s)
1 große	Chilischote
1 große	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
150 g	Bio Honig
2 EL	Ras el Hanout
100 ml	Balsamico Essig weiß
etwas	Zitronensaft

**Zubereitung:**

-
1. Zwiebeln klein schneiden und in eine Rührschüssel geben
Thermomix: Zwiebeln in den Mixtopf geben. 3 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
 2. Mirabellen enteinen, klein schneiden und ebenfalls zugeben
Thermomix: Entsteinte Mirabellen hinzugeben und 5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
 3. Alle anderen Zutaten zugeben, gut untermischen und ca. 30 Min bei mittlerer Hitze garen. Regelmässig umrühren, damit das Chutney nicht anbrennt.
Thermomix: Alle anderen Zutaten hinzugeben, anstelle des Messbechers, Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 30 Minuten /100°C/Stufe 1 garen.
 4. Chutney in 4 heiß ausgespülte Schraubgläser (à 300 g) füllen und sofort verschließen.
 5. Mirabellen Chutney abkühlen lassen und bis zum Servieren kühl und trocken aufbewahren.