

# Rezept des Monats

## September

### Mango-Chutney

- 1 große Zwiebel
- 100 g getrocknete Mangos  
(wahlweise eine frische Mango)

- ½ TL Chili-Pulver
- 1 TL Butter
- 1/8 l Brühe



- 75 g Rohrzucker
- 1,5 TL Kurkuma
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Essig



Mangos in kleine Stücke schneiden und eine Stunde einweichen (entfällt bei frischer Mango). Zwiebeln würfeln und im Fett glasig dünsten, mit Brühe ablöschen. Mangos, Chilipulver, Zucker und Kurkuma dazugeben. Bei schwacher Hitze 15 Min. köcheln lassen. Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren und dazu gießen. Kurz aufkochen lassen und mit Essig abschmecken.

Viel Erfolg!