


*Fruchtig scharfes Chutney.*

1	30	rote Chilis (mild bis mittelscharf)	<b>10min</b> Chilis waschen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
2	230 ml	Tafelessig	<b>2h</b> Würfel mit dem Tafellessig mischen und darin 2 Stunden einweichen.
3	1 Stück 1 TL	frischer Ingwer 1–2cm Öl	<b>10min</b> Ingwer schälen und in feine Würfel hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Ingwer darin 3 Minuten dünsten. Ingwer zu den Chilis geben.
4	120 g 5 EL 1 TL 1 Prise	Zucker Wasser Kreuzkümmel Salz	<b>5min</b> Zucker mit dem Wasser in eine Pfanne geben und den Zucker unter Rühren im Wasser auflösen. Den Tafellessig abgießen. Dann die Chilis, Kreuzkümmel und Salz hinzugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney eindickt.
5			<b>5min</b> Chutney entweder sofort in ein sterilisiertes Glas füllen oder etwas abkühlen lassen und direkt genießen.

 Einmachglas sterilisieren.