

Ananas-Chutney

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
2	EL	Sesamöl
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2		Chilischoten, rot
2	cm	Ingwerknolle
2	EL	Rohrohrzucker
2	TL	Currypulver
1	Dose (240g)	Ananas
2	EL	Weißweinessig
2	EL	Limettensaft
2	EL	Ananassaft
1	TL	Salz

Portionen: 4

Zubereitung

Zwiebeln würfeln. Knoblauch pressen. Chilischoten entkernen und klein hacken. Ingwerknolle schälen und mittelfein reiben. Ananas abgießen, Saft auffangen; Ananas grob schneiden.

Sesamöl in einem Saucentopf auf mittlere Hitze erhitzen. Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Knoblauchzehe, Chilischoten und Ingwerknolle hinzugeben und kurz anschwitzen. Currypulver zufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Mit Weißweinessig, Limetten- und Ananassaft ablöschen. Ananas unterrühren.

Im offenen Topf bei mittlerer Hitze ca. 20min reduzieren. Mit einem Pürierstab mittelfein pürieren. Noch heiß in sterile Gläser füllen, luftdicht verschließen, kühl lagern.

[vegetarisch](#), [Grill](#)

From:
<https://matthias.moorkamp.info/> - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:saucen_und_toppings:ananas-chutney

Last update: **2025/11/09 20:54**

