

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Klausis Mango-Chili-Relish (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Gläser á 230 ml)

- 2 reife Mangos, 1 Dose Mangos, 6 rote Chili, 60 g Ingwer, 2 Limetten,
- 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz, 3 Schalotten, Öl, 100 g Zucker,
- 125 g Gelierzucker 2:1, 8 Stiele Minze

Zubereitung:

1. Limetten halbieren u. auspressen, Fruchtfleisch zum Saft geben. Gemüse u. Obst schälen. Mango-Fruchtfleisch vom Stein u. dann je Mango 1 grob u. 1 klein schneiden. Chili klein hacken, Ingwer, Knobis fein, Schalotten klein würfeln. Schalotten in heißem Öl glasig dünsten. Minzblätter vom Stiel zupfen u. fein hacken.



2. Bis auf die Zwiebeln u. die klein gewürfelte Mango alle Zutaten (Dosen-Mangos mit Saft) in einem Topf erhitzen, mit einem Stabmixer pürieren. Zwiebeln, Rest Mango u. Minze unter Rühren aufkochen u. eindicken lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Abfüllgläser mit kochendem Wasser desinfizieren. Das Relish in die Gläser füllen, fest verschließen u. für 10 Min. umgedreht hinstellen.



*Tipp des Chaoten: Hier als Dip zu einem Ofenkäse...
Auch lecker zum Grillen oder Raclette!*

