

Papaya-Curry-Chutney

Zutaten :

2 Papaya

2 rote Zwiebeln

1 1/2 getrocknete Vogelzungen-Chilli

1-2 Orangen für 200 ml Saft

200 ml Apfelessig

2 TL Curry „Madras“

250 g Zucker

¼ TL Salz

Zubereitung :

Die Papayas halbieren

Mit einem Kaffeelöffel die Kerne und das faserige Kerngehäuse behutsam herauskratzen

Die Schale ablösen oder das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen, das Fleisch in 0.5 – 1 cm große Würfel zerschneiden.

Das Fruchtfleisch abwiegen.

Oben genannte Zutaten beziehen sich auf 500 g Papaya-Fruchtfleisch. Also dementsprechend umrechnen.

Die Zwiebeln schälen, eventuelle Triebansätze entfernen. Etwas mehr als die Hälfte des Papaya-Gewichts an Zwiebeln in 0.5 - 1 cm große Würfel schneiden.

Die Orangen heiß waschen und die Zeste von einer Orange mit dem Zestenreisser ablösen und anschließend aus den Orangen dementsprechend Saft auspressen

Die Vogelzungen-Chillischote samt ihren Kernen fein schneiden: 1 Schote für dezente Schärfe, 1 ½ Schoten für spürbare Schärfe

Papaya, Zwiebel, Chili, Saft, Zesten, Essig, Curry, Zucker und Salz in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen

15 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis die Papayawürfel glasig werden

In die sterilisierten Gläser abfüllen und gleich verschließen