



Ananas - Mango Chutney mit Curry

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu zartem, gebraten oder gegrilltem Geflügel -, Kalb -, Schweinefilet

Zutaten

- 500 g Ananas in kleinen Würfeln
- 2 Stück Mangos in kleinen Würfeln
- 4 Stück Passionsfrüchte
- Saft 1 Zitrone
- Saft von 2 Limonen und etwas Abrieb
- 2 El Curry
- 2 El Sweet Chili - Sauce
- 100 g Rohrzucker
- 100 g Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten einfach ca. 45 min. leise köcheln lassen, gut durch kühlen und zu o. G. servieren

Rezeptart: Chutney, Soßen **Tags:** ananas, chutney, curry, mango

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ananas-mango-chutney-mit-curry/>