

Mango-Chutney mit Akazienhonig und Akazienhonig-Essig

Für 4-6 Personen

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Mango, in Würfel geschnitten
- 1 Spur Chili oder Cayenne
- 3 EL Zucker
- 100 ml Bienenhof Pausch Akazienhonig-Essig
- 1 - 2 EL Bienenhof Pausch Akazienhonig
- 1 - 2 TL frisch geriebener Ingwer
- 1 Spur Zimtblüte

Den Zucker in einem Topf mit dickem Boden goldbraun karamellisieren.
Mit dem Akazienhonig-Essig ablöschen. Schalotten, Ingwer und Honig zugeben und 10 Minuten kochen lassen. Mango, Chili oder Cayenne zugeben, aufkochen.
Vom Herd nehmen, abschmecken und abkühlen lassen.

Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Kochkünstlerin Zara Valenti, München entwickelt

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen, Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) oder im Online-Shop www.bienenhof-pausch.de erhältlich.