

# MANGO-KETCHUP

## MIT HABIBI GEWÜRZ



1 EL Öl

250 g Mango-Fruchtfleisch, in kleine Würfel geschnitten  
(ca. 1 reife Mango)

1 kleine Schalotte, fein geschnitten

250 g gelbe Cocktailtomaten, halbiert

1 TL frischer Ingwer, gehackt

50 g brauen Rohrzucker

50 ml Reissig

Prise Chiliflocken

1 EL Habibi Gewürz Edition Johanna Maier

Salz und Pfeffer



### Zubereitung:

Etwas Öl in einem Topf erhitzen. Die fein geschnittene Schalotte und den gehackten Ingwer dazugeben, den Knoblauch in den Topf pressen. Ebenso das Mango-Fruchtfleisch in Stücke schneiden sowie die Cocktailtomaten halbieren. Zusammen mit den genannten Zutaten, dem Essig und dem Rohrzucker vermischen und zugedeckt ca. 20 Minuten einkochen lassen. Tipp: Keine zusätzliche Flüssigkeit beimengen! Durch das Kochen verlieren die Tomaten und die Mango Wasser und verflüssigen die Masse.

Nach dem Kochen die Gewürze einrühren. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Tipp: wer die Konsistenz ganz fein haben möchte, kann das Ketchup noch durch ein Sieb passieren.

Im Anschluss die vorbereiteten Bügelflaschen auskochen. Dazu die Flaschen mit kochendem Wasser befüllen, Verschluss schließen, kurz schütteln und das Wasser wieder ausschütten.

Nun das Ketchup in die noch heißen Flaschen füllen und verschließen. Nachdem das Mango-Ketchup gänzlich ausgekühlt ist, ist es im Kühlschrank mindestens eine Woche haltbar.

Das Mango-Ketchup mit Habibi passt ideal zu Geflügel aller Art.