



TAMARINDEN-DATTEL- CHUTNEY



ZUTATEN

75 gr Tamarindenmus
100 gr Datteln
50 gr Rohrzucker
½ TL Salz
1 TL gemahlener Kümmel
1 TL Chilipulver
1 TL gemahlener Ingwer
1 TL geröstete Fenchelsamen,
leicht angedrückt

ZUBEREITUNG

Tamarinde, Datteln, Rohrzucker und 350 ml Wasser in einer Pfanne langsam erhitzen, aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Chutney durch ein feines Sieb streichen. Dabei die Zutaten gut ausdrücken, um den Geschmack voll auszukosten.

Die feine Masse mit Salz, Kümmel, Chili, Ingwer und Fenchelsamen zwei Minuten kochen lassen.

Das Chutney kalt servieren.