Tamarinden - Chutney mit Datteln

sehr ungewöhnliche Kombination, schmeckt scharf-fruchtig

Zutaten für 1 Portionen:

300 g Tamarindenpaste (Mark)

250 g Datteln, getrocknet

2TL Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen

1 TL Chilipulver

3OO g Zucker

½ TL geräuchertes Paprikapulver

Salz

Das Tamarindenmark mit 700 ml heißem Wasser übergießen und mit einer Gabel das Fruchtfleisch lockern, bis ein Brei entstanden ist. Den Fruchtbrei abgedeckt 3 Stunden stehen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb passieren. Die Datteln entsteinen und fein würfeln. Den Tamarindenbrei erwärmen. Cumin, Chili, geräucherten Paprika und Zucker unterrühren. Mit Salz abschmecken. Die Datteln zugeben. Alles bei mittlerer Hitze gut einkochen, bis das Chutney eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Dann sofort in Gläser füllen, diese verschließen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

Das Chutney ist scharf-fruchtig und passt gut zur asiatischen Küche, Fleisch, Grillgerichte.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 3 Std.