



## Deutsches Haus Appel

~ Familienbesitz seit 1932 ~

### Mango Relish

Zutaten für 10 Personen:

1 frische (vollreife) Mango,  
250g Mangochutney,  
60g Zwiebel,  
ca.6-8 Knoblauchzehen (nach Geschmack)  
600g Tomates Concasséés (auch geschälte Dosentomaten möglich),  
4cl Apfelessig, Stärke, Tabasco

Zubereitung:

die frische Mango schälen und den Kern entfernen, das Fruchtfleisch Kleinwürfeln. Mangochutney, ebenfalls klein schneiden, die Zwiebel fein hacken, Knoblauch klein schneiden,

Die Zwiebelwürfel mit wenig Fett anschwitzen, und alle anderen Zutaten ( die Tomaten, Chutney, Knoblauch, Apfelessig ) in den Topf geben.

Mit Tabasco kräftig würzen ( keine Angst- nicht zu wenig nehmen )

Alles gut durchkochen, entweder mit einer Küchenmaschine oder Mixer fein pürieren, Petersilie und Schnittlauch gehackt in die Sauce streuen und zum Schluss mit Stärke leicht binden.

Die Sauce abkühlen lassen, - kalt servieren.

Diese Sauce lässt sich problemlos mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren

Als Dipp ein absoluter Hochgenuss.