

Dattel Chutney



Dattel-Chutney

Zutaten

150 g getrocknete Datteln ¼ l Orangensaft
1 EL Ghee
1 TL braune Senfsamen
2 EL geriebener frischer Ingwer
1 frische rote Chilischote (oder 1 gute Msp. Chilipulver)
2 TL Koriandersamen
1 TL Kreuzkümmel
2 TL Bockshornkleeblätter
3 Stk. Nelke
¼ TL Zimtpulver
Zitronensaft
Ahornsirup
Salz

Zubereitung

Datteln klein schneiden und im Orangensaft einweichen. Alle Gewürze und Kräuter fein mörsern oder mahlen und mit Zimtpulver vermischen. Frisches Chili sehr fein schneiden. Ghee im Topf erhitzen, die braunen Senfsamen darin zum Platzen bringen. Ingwer und Chili dazugeben und mitbraten. Dann die Gewürzmischung beifügen. Datteln mit Einweichsaft hinzufügen und alles gut aufkochen. Evtl. noch Wasser nachgießen. Das Chutney sollte aber eher sämig als wässrig sein. Mit Salz und Ahornsirup abschmecken. In eine schöne Schüssel füllen und evtl. mit einer frischen Chilischote oder frischen Kräutern dekorieren.