

Zutaten

- 1 Zwiebel, geschält
- 1 Knoblauch Zehe, geschält
- 1 kleine Knolle Ingwer
- 1 TL brauner Zucker
- 1 EL Essig
- 1 TL Curry
- 2 grüne Paprika
- 3 Möhren
- 5 Tomaten

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Beilage

Chakalaka –südafrikanisches Gemüse-Chutney

Entdecken Sie unser Rezept für Chakalaka, ein köstliches südafrikanisches Gemüse-Chutney. Jetzt nachkochen und genießen! | Kochateliers

So wird's gemacht:

1. Chili - nach Geschmack
2. Salz, Pfeffer, Pflanzenöl
3. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili in möglichst feine Würfel schneiden. Diese Zutaten in Öl anschwitzen und mit Zucker goldbraun karamellisieren. Curry hinzugeben und Hitze reduzieren.
4. Möhren dünn raspeln, Paprika und Tomaten fein würfeln, in den Topf geben. Das Gemüse einkochen lassen bis alle Zutaten weich sind.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.