

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Melonen-Chutney

(Sendung 18.7.2009)

Zutaten

- 1 rote Zwiebel
 - 1 rote Pfefferschote (je nach Schärfegrad mit oder ohne Kerne)
 - 10 g frischer Ingwer
 - 1 Knoblauchzehe
 - 4 El Öl
 - 800 g Wassermelone
 - Salz
 - 1-2 El Currypulver
 - Zucker
 - 1 Dose stückige Tomaten (400 g EW)
 - Saft von 1 Limette
 - 4 Stiele Koriandergrün
-

Zubereitung

1. Zwiebel, Pfefferschote und Ingwer fein würfeln. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Alles in einem Topf im heißem Öl andünsten.
2. Melonenfleisch von der Schale schneiden, würfeln und 2 Min. mitdünsten. Mit Salz, Curry und 1 kräftigen Prise Zucker würzen.
3. Tomaten und Limettensaft zugeben und offen bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Korianderblätter abzupfen und untermischen. Das Melonen-Chutney zu den Hähnchenkeulen servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten