

Chutney ist äußerst vielseitig und passt gut zu verschiedenen Gerichten. Hier sind einige Möglichkeiten, wie du Chutney einsetzen kannst:



1

Als Dip:

Serviere Chutney als Dip für Fleisch, Gemüse oder Tortilla-Chips.

2

Auf Sandwiches und Wraps:

Streiche Chutney auf Sandwiches, Wraps oder Paninis für eine zusätzliche Geschmacksnote.

3

Zu Käse:

Käse und Chutney sind eine klassische Kombination. Serviere Chutney mit einer Käseplatte oder als Beilage zu Käse Sandwiches.

4

Zu gegrilltem Fleisch:

Verwende Chutney als Beilage zu gegrilltem Fleisch wie Hähnchen, Lamm oder Schweinefleisch.

5

Zu Currys:

Chutney kann als Beilage zu verschiedenen Currys wie indischem Butterhuhn oder Lammcurry serviert werden.

Chutney ist äußerst vielseitig und passt gut zu verschiedenen Gerichten. Hier sind einige Möglichkeiten, wie du Chutney einsetzen kannst:



6

Zu gebackenem Brie:
Streiche Chutney auf gebackenen Brie für eine köstliche Vorspeise.

7

Als Marinade:
Verwende Chutney als Marinade für Fleisch, um einen süß-würzigen Geschmack zu erzielen.

8

Zu Tapas:
Schiere Chutney als Beilage zu verschiedenen Tapas-Gerichten für eine interessante Geschmackskombination.

9

Als Füllung für Teigtaschen:
Fülle Teigtaschen oder Samosas mit Chutney für zusätzlichen Geschmack.