

Kürbis - Tomate - Chutney

Kategorien: Chutney, Eingemachtes, Küche, Kalt

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Kürbis
300	Gramm	Tomaten
		Salz
2	groß.	Zwiebeln; in Scheiben
2		Knoblauchzehen; in Stiften
1	Teel.	Senfpulver
1	Teel.	Pfefferkörner; zerstoßen
1		Zimstange
250	ml	Essig
200	Gramm	Brauner Zucker

Anleitung:

Das Kürbisstück putzen (Samen und Fäden entfernen), schälen und würfeln. Die Tomaten schälen und in Schnitze schneiden. Mit wenig Salz bestreuen und in einem Sieb etwas abtropfen lassen. Alle Zutaten in eine Pfanne geben und langsam zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney dicklich wird. Gegen Ende der Kochzeit häufig rühren und ständig beobachten: Es soll nicht zu dick werden, da es sich beim Erkalten noch verfestigt. In Gläser abfüllen und gut verschliessen.