

## Mais - Tomaten - Chutney (Zu Fleisch)

Kategorien: Chutney, Eingemachtes, Küche, Kalt, Grill

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                        |
|-----|-------|------------------------|
| 4   |       | Zwiebeln               |
| 4   |       | Knoblauchzehen         |
| 1/8 | Ltr.  | Feinstes Speiseöl      |
| 1   | Bund  | Gemischte Kräuter      |
| 10  |       | Schwarze Pfefferkörner |
| 10  |       | Korianderkörner        |
| 1/8 | Ltr.  | Kräuteressig           |
| 4   |       | Frische Maiskolben     |
| 1   | kg    | Vollreife Tomaten      |
| 75  | Gramm | Zucker                 |
|     |       | Salz                   |

### Anleitung:

Geschälte Zwiebeln und Knoblauchzehen sehr fein würfeln und in reichlich Öl glasig braten. Abgespülte und trockengetupfte Kräuter hacken, Gewürzkörner grob zerstossen, mit den Kräutern zu den Zwiebeln geben. Essig zufügen und alles zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen, danach durch ein Sieb passieren. Mais waschen, die Körner mit einem scharfen Messer abstreifen. Die Tomaten häuten, vierteln, entkernen und hacken. Mitsamt den Maiskörnern und dem restlichen Öl zu dem Würzsud geben und nun ohne Deckel in 20 Minuten einkochen lassen. Nach 15 Minuten mit Zucker und Salz würzen. Kühl aufbewahren.

Passt zu: kurzgebratenem und gegrilltem Fleisch aller Art.

Tip: Als warme Sauce mit Tomatenschnitt verfeinern.