

Tomaten - Ananas - Chutney

Kategorien: Chutney, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Portionen

1	kg	Tomate(n), vorbereitet gewogen
500	Gramm	Ananas, vorbereitet gewogen
250	Gramm	Zucchini, kleine
3		Gewürzgurke(n)
3		Zehe/n Knoblauch
1		Limette(n), unbehandelt, Saft und Abrieb davon
1	Essl.	Ingwer, gerieben
1		Chilischote(n), klein
3		Zwiebel(n)
200	ml	Essig (Rotweinessig)
200	Gramm	Zucker, braun
1	Essl.	Honig
5	Essl.	Öl
1	Teel.	Kurkuma
1/4	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Kreuzkümmel, gemahlen
1	Essl.	Paprikapulver, edelsüß
2	Teel.	Paprikapulver, rosenscharf
	Etwas	Muskat, frisch gerieben
4	Teel.	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
2	Essl.	Tomatenmark
2	Teel.	Currypaste, mild
1	Teel.	Senf
1		Lorbeerblatt
5		Gewürznelken
5		Piment - Körner
2	Essl.	Whisky

Anleitung:

fruchtig - pikant mit Zucchini und Gewürzgurke Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Dann vierteln, die Kerne und das Gel in ein Sieb drücken und das Fruchtfleisch klein schneiden. Davon 1 kg abwiegen. Die "Innereien" der Tomaten durch das Sieb rühren, den Saft zum Fruchtfleisch zurückgeben und den Rest wegschütten.

Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und den Strunk entfernen. Fruchtfleisch klein schneiden und 500 g davon abwiegen.

Zucchini waschen und sehr fein würfeln, ebenso die Gewürzgurken, die entkernten Chili und den geschälten Knoblauch. Ingwer sowie Limettenschale und -saft zu den Fruchtstücken geben. Mit Ananas und Tomaten vermischen.

Die Zwiebeln sehr fein würfeln und in dem heißen Öl in einer hohen Pfanne oder großem Topf anschwitzen. Dann die Tomaten-Ananas-Masse zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen, alle Gewürze, den Honig, das Tomatenmark und den Zucker zugeben und in etwa 1 Stunde bei kleiner Hitze einkochen, bis die Masse eine musartige Konsistenz hat.

Dabei öfter umrühren, damit nichts anbrennt. Das Lorbeerblatt zum Schluss entfernen und den Whisky unterrühren.

Kochend heiß in Gläser mit Twist-Off-Deckeln abfüllen. Die Gläser

Tomaten - Ananas - Chutney

(Fortsetzung)

umdrehen und so über Kopf langsam auskühlen lassen. Mindestens 2 Monate ruhen lassen. Angebrochene Gläser halten sich im Kühlschrank noch mehrere Wochen.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe