

Tomaten - Apfel - Chutney 1

Kategorien: Chutney, Eingemachtes, Küche, Kalt

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Zwiebeln
1	kg	Tomaten
500	Gramm	Säurliche Äpfel
1/2	Ltr.	Weinessig
250	Gramm	Brauner Zucker
2	Essl.	Senfkörner
1/2	Teel.	Cayennepfeffer
1	Stück	FrISChe Ingwerwurzel (etwa 2 cm)
200	Gramm	Rosinen
		Salz

Anleitung:

Zwiebelviertel mit abgezogenen Tomaten und geschälten Apfelvierteln in einen weiten Topf geben. Essig, Zucker, Senfkörner, Cayennepfeffer, geriebenen Ingwer, Rosinen und wenig Salz zufügen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze einkochen, bis eine dickliche Masse entsteht, die auf einem Teller nicht auseinander läuft (Das Einkochen kann bis zu zwei Stunden dauern). Das Chutney eventuell nachsalzen. In heiss ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen und sofort verschliessen. Es hält sich im geschlossenen Glas etwa sechs Monate. Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Wochen verbrauchen. Das obige Rezept gehört schon seit langem zu unseren Standards. Es ist leicht zuzubereiten und überragend im Geschmack, besonders zu Aufschnitt, Pasteten und Terrinen, zu Fleisch und gebratenem oder gedünstetem Fisch. Ich habe mich auch schon dabei erwischen lassen, als ich das Zeug direkt aus dem Glas löffelte....

Pro Glas ca. 390 Kalorien / 1633 kJ