

Tomaten - Chutney - Indisches

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Tomaten

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Tomaten, reif
3		mittl. Zwiebeln
1/4	Ltr.	Weinessig, (Altmeister)
1		klein. Zimtstange
1		Essl. Salz
250	Gramm	Zucker
1	Teel.	Ingwerpulver
1		Knoblauchzehe; feingehackt
6		Nelken
1	Teel.	Chillischoten, gruen, Gehackt
1/2	Bund	Petersilie; gehackt
125	ml	Oel
2	Essl.	Senfkoerner

Anleitung:

Tomaten haeuten, halbieren, Kerne entfernen und in Wuerfel schneiden, Zwiebeln pellen, feinhacken und mit Hengstenberg Altmeister, Zimtstange und Salz bei mittlerer Hitze unter Ruehren zum Kochen bringen. Zucker, Gewuerze, Chilis und Petersilie zugeben und unter staendigem Ruehren 5-8 Minuten kochen lassen.

Oel erhitzen, Senfkoerner einruehren, eine Minute roesten lassen und zum Chutney geben. Weitere 8-10 Minuten kochen, bis das Chutney anfaengt, dick zu werden.

Heiss in Glaeser fuellen, gut verschliessen und kuehl stellen.

(Etwa 4 Wochen haltbar.)