

## Tomaten - Chutney Pikant

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Chutney, Tomate, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Reife Tomaten
500	Gramm	Unreife Tomaten
2	groß.	Zwiebeln
8		Knoblauchzehen
1	Essl.	Sonnenblumenoel
6	Essl.	Zucker
250	ml	Weissweinessig
1	Teel.	Salz
6	Zweige	Stangensellerie
1	Bund	Petersilie
1	Teel.	Koriander; gemahlen
1	Teel.	Pfeffer
3		Chilischoten; zerbroeselt
2		Lorbeerblaetter; zerbroeselt

### ESSIGSALZWASSER

1	Ltr.	Kochendes Wasser
2	Essl.	Essig
2	Essl.	Salz

### Anleitung:

Reife Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, Stueck fuer Stueck auf einer Schaumkelle 1 Minute in kochendes Wasser halten, schaelen, klein schneiden.

Unreife Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, mit dem Sparschaeler schaelen, klein schneiden.

Zwiebeln schaelen, fein hacken, Knoblauch schaelen, fein hacken. Oel heiss werden lassen, Zwiebel und Knoblauch glasig daempfen, Tomatenstuecke begeben, koecheln lassen, gelegentlich umruehren. Zucker, Essig, Salz begeben.

Stangensellerie waschen, in Streifen schneiden, begeben. Petersilie waschen, fein hacken, begeben. Koriander, Pfeffer, Chilischoten, Lorbeerblaetter begeben. Alles auf kleinem Feuer kochen, bis es zu einem dicken Mus geworden ist. Ruehren! In mit heissem Essig-Salzwasser ausgespuelte Schraubdeckelglaeser fuellen. Sofort verschliessen. Dunkel, kuehl und trocken aufbewahren.

(Kathrin Rueeggs pikante Einmachkueche, Mueller-Rueschlikon Verlags AG)