

Tomaten - Chutney mit Frischen Kraeutern

Kategorien: Aufbau, Sauce, Chutney, Tomate

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Fleischtomaten; gehaeuetet, Entkernt, gewuerfelt
1	Essl.	Salz
4	Teel.	Chilipulver
15	Gramm	Frischer Ingwer; gerieben
500	Gramm	Brauner Zucker
15		Knoblauchzehen; ausgepresst
400	ml	Milder Obstessig
2	Teel.	Kuemmpulver Tabasco
1/2	Essl.	Kartoffelstaerke
3	Teel.	Petersilie; gehackt
3	Teel.	Basilikum; gehackt

Anleitung:

Alle Zutaten - ausser der Kartoffelstaerke, den Kraeutern und den Tobasco - in einem flachen Topf mischen und bei mittlerer Hitze eine Stunde kochen. Ab und zu umruehren. Die Tomaten dabei zu Mus zerfallen lassen und zuletzt mit Tobasco pikant abschmecken.

Kartoffelstaerke mit etwas Wasser verruehren und das Mus damit anbinden. Zuletzt die Kraeuter darunterziehen. Heiss in vorgewaermte Glaeser fuellen und sofort verschliessen.