

Tomaten - Pfirsich - Chutney

Kategorien: Einmachen, Chutney

Zutaten für: 1 Angabe

4		Pfirsiche
1	Bund	Frühlingszwiebeln
		Tomaten (Obst und Gemüse Vorbereitet Gewogen = insgesamt 700 g)
175	ml	Kräuternessig
100	ml	Apfelsaft
75	Gramm	Rosinen
250	Gramm	Gelierzucker 2 1/2:1
		Salz
		Pfeffer
		Curry
		Paprika
		Zimt

Anleitung:

Pfirsiche, Frühlingszwiebeln und Tomaten in feine Würfel schneiden, Essig, Apfelsaft, Rosinen und Gelierzucker unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprika und Zimt würzen. Masse unter Rühren ankochen und 10 Minuten sprudelnd fortkochen. Chutney kochendheiß randvoll in Twist-off-Gläser füllen und diese sofort verschließen. Als Beilage zu Grilladen servieren.