AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Sommer	international

SÜSSER TOMATEN-CHUTNEY MIT PASTIS



Rezept: Tanja Grandits. Coop-Zeitung, 11. 8. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Diese Sauce ist der süss-saure Cousin des Tomatenchutneys. Die Spitzenköchin Tanja Grandits empfiehlt die «Tomatenkonfitüre» zu Manchego, dem würzigen spanischen Halbhartkäse, und Knäckebrot. (+1 Std. köcheln lassen)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

1 kg	Tomaten, reife	0.3 dl	Pastis
20 g	Ingwer, gehackter	600 g	Brauner Zucker
2 Zehe	Knoblauch	0.5 TL	Fenchelsamen
2 dl	Rotweinessig	2	Chilischotte
		1 Pk	Gelfix

ZUBEREITUNG

1. Tomaten waschen und Stielansatz ausschneiden. Haut vom Stielansatz bis zur Spitze 4x etwas einschneiden. Kurz in heisses Wasser tauchen, mit Lochkelle rausfischen. Etwas abkühlen lassen und Haut abziehen.
2. DIe Tomaten in grössere Würfel schneiden.
3. Die Hälfte der Tomaten, den gehackten Ingwer und Knoblauch mit dem Rotweinessig und dem Pastis mixen. Mit dem braunen Zucker, dem Fenchelsamen und der entkernten, gehackten Chilischote aufkochen.
4. Den Rest der Tomaten und das Gelfix zugeben und etwa 1 Std. köcheln lassen.
5. Gläser sterilisieren und Tomatenkonfitüre in die heissen Gläser einfüllen.