AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	90 Min.	Sommer	Indien

TOMATEN-CHUTNEY



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Warum nicht den Sommer einkochen? Vollreife Tomaten mit guten Zutaten zu einem Chutney verkochen, verlängert die heisse Jahreszeit.

ZUTATEN (8 PERSONEN)

1.5 kg	Tomaten, enthäutete, gehackte	3 TL	Senfsamen, geröstete
		1 TL	Meersalz
2	Zwiebeln, fein gewürfelte	5 dl	Apfelessig
3 Zehe	Knoblauch, fein gewürfelter	300 g	Zucker
2 TL	Koriander, gerösteter		

ZUBEREITUNG

1. Stielansatz der Tomaten ausschneiden. Die Tomaten in einen Topf geben und mit kochendem Wasser übergiessen. Nach einer Minute Tomaten rausnehmen, Haut abziehen und in grobe Stücke schneiden.
2. Senfsamen und Koriander in einem grossen Topf ohne Fett anrösten, bis Samen springt. Knoblauch und Zwiebel fein würfeln. Alle Zutaten in den Topf geben und bei eher schwacher Hitze eine gute Stunde einkochen bis eine sämige Masse entsteht.
3. Kleinere Gläser mit Deckel auskochen.
4. Chutney in die heissen Gläser füllen und geschlossen auskühlen lassen. Das Rezept schmeckt ein paar Tage nach der Zubereitung am besten.

TIPP: Kann im Kühlschrank 2 Monate gelagert werden. Ein geöffnetes Glas sollte innnert zwei Wochen aufgebraucht werden.