

Chutney aus grünen Tomaten

Ergibt ca. 1,5 kg / Haltbarkeit: 1 ½ - 2 Jahre

- 750 g grüne Tomaten
- 500 g Boskop (wenn möglich roter Boskop)
- 250 g Zwiebeln, grob gehackt
- 1 EL Salz, 125 g Rosinen
- 500 g weicher hellbrauner oder weißer Zucker
- ¼ l Apfelessig
- abgeriebene Schale u. Saft von 2 Zitronen
- 2 EL schwarze o. gelbe Senfkörner
- 3 frische rote Chilischoten, Samen entfernt, gehackt

Für das Gewürzsäckchen: (für diese Menge reicht eine Gewürzkugel nicht aus; wir nehmen deshalb ein Stück Mulltuch und binden es oben zusammen):

- 1 EL Korianderkörner
- 2 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Pimentkörner
- 1 TL Gewürznelken
- 2 Zimtstangen, zerdrückt

Zubereitung:

Die Tomaten grob hacken.

Die Äpfel schälen, entkernen und zerkleinern; Schalen und Kerngehäuse zum Gewürzsäckchen geben.

Die Tomaten, Äpfel, Zwiebeln und das Salz im Topf langsam zum Kochen bringen und 20 Minuten leise köcheln lassen.

Rosinen, Zucker, Essig, Zitronenschale und -saft zufügen. Aufkochen, den Zucker unter Rühren auflösen. Ca. 90 Minuten leise köcheln lassen, bis die meiste Flüssigkeit verdampft und das Chutney dick geworden ist.

Die Senfkörner und die gehackten Chilischoten zufügen.

Heiß in die Gläser füllen und verschließen. 1 Monat ziehen lassen.

Schmeckt besonders gut zu jeder Art von Käse oder kaltem Braten.

(Rezept von Heidi Albrecht)