Tomaten-Chili-Chutney

Das Tomaten-Chili-Chutney ist ein tolles Einmach-Rezept, wenn man es gerne scharf hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1.5 kg	Tomaten
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Knoblauch
3 Stk.	Chilischoten
100 g	brauner Zucker
100 ml	Balsamico-Essig
1 EL	Senfkörner
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Tomaten-Chili-Chutney die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerhacken. Die Chilischoten der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und klein zerschneiden. Die Tomaten halbieren.

2. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Tomaten und Senfkörner zugeben. Den braunen Zucker hinzugeben gut verrühren und zugedeckt 50 Minuten bei kleiner Hitze garen lassen.

3. Den Balsamico Essig zugießen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer Hitze etwa 60 Minuten einkochen lassen.

4. Das Chutney in sterile Einmachgläser füllen und verschließen.

Tipp

Das Tomaten-Chili-Chutney ist ungeöffnet etwa 6 Monate haltbar. Das geöffnete Glas ist im Kühlschrank zirka 4 Wochen haltbar.