

Tomaten-Chutney

Das Tomaten-Chutney ist eine aromatische Sauce und schmeckt als Beilage zu vielen Grill- und Fleischgerichten. Das geniale Rezept dazu findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 kg	Tomaten (sehr reife)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Pfefferoni
1 Prise	Kreuzkümmelpulver
1 TL	Kurkuma
0.5 TL	Piment
2 EL	Tomatenmark
2 EL	braunen Zucker
2 EL	Olivenöl
1	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Die Tomaten mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser legen, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Ein Drittel in kleine Stücke zerschneiden und beiseite stellen. Die restlichen Tomaten in große Stücke schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und zerhacken, Pfefferoni entkernen und in klein zerhacken.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Das Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten. Jetzt die Tomaten und Pfefferoni hinzufügen, die Gewürze zugeben, salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze zirka 30-45 Minuten einkochen lassen. In der Zwischenzeit häufig

umrühren.

3. Kurz vor Ende der Garzeit die restlichen klein geschnittenen Tomaten und gehackte Petersilie zum **Tomaten Chutney** geben.
4. In sterile Gläser füllen und kühl und dunkel aufbewahren.

Tipp

Das Tomaten-Chutney passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch. Verschlössen im Glas ist das Chutney etwa 6 Monate haltbar.