



Grüne-Tomaten-Chutney

Zutaten und Zubereitung

Am Vortag 1 kg grüne Tomaten und 300 g Zwiebeln in Würfel schneiden, alles zusammen kräftig salzen und über Nacht zugedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag die Masse ausdrücken und mit 300 g Zucker, 100 ml weißem Balsamicoessig und 100 g Rosinen ca. 40 min im offenem Topf unter öfterem Umrühren kochen lassen.

In den letzten 10 min 1 EL Mehl (mit etwas Wasser glatt gerührt), 1 EL Curry, 1 EL mittelscharfer Senf, 1 TL Cayennepfeffer, 3 gehackte Knoblauchzehen, 1 TL Ingwer und 4 klein geschnittene scharfe Peperoni unter die Masse geben und fertig kochen.

Etwas abkühlen lassen, heiß in Gläser füllen und gut verschließen.

Vor Genuss mindestens 4 Wochen stehen lassen.