

## Chutney von Samuel Wüest

Mengen für 10 Personen

Indische Dip-Sauce. Kann Mild oder Scharf ausfallen

Quelle: <https://www.gutekueche.ch/tomatenchutney-pikant-rezept-13578>

Gewürze: Salz, Kurkuma, Chillipulver, Curry mild

---

3.5 dl Balsamico-Essig

---

2.5 kg Tomaten

---

50 g Rosinen

---

125 g Zucker

---

7.0 Stück Knoblauchzehen

---

2.5 Stück Zwiebeln

Zuerst die Tomaten waschen und den Stielansatz wegschneiden. Übers Kreuz einschneiden und eine Minute ins kochende Wasser geben. Mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen.

Danach die Tomaten in Stücke schneiden in eine Schüssel geben und mit Zwiebeln, Knoblauchzehen und dem Ingwer pürieren.

Die Tomatenmischung mit den übrigen Zutaten vermischen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren in einem Topf einkochen, bis die Masse eindickt.

Abkühlen lassen oder warm als Beilage servieren.