Chutney von Samuel Wüest

Mengen für 15 Personen

Indische Dip-Sauce. Kann Mild oder Scharf ausfallen

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

Gewürze: Curry mild, Chillipulver, Salz, Kurkuma

5.25 dl	Balsamico-Essig
3.75 kg	Tomaten
75 g	Rosinen
188 g	Zucker
10.5 Stück	Knoblauchzehen
3.75 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.