

# Tomatenchutney mit Apfel

## Zutaten für 1-2 Gläser a 700 ml

1500 g	reife Tomaten
500 g	Zwiebeln
200 g	brauner Kandiszucker
250 ml	Olivenöl
250 ml	Rotweinessig
50 g	frischer Ingwer
2	Äpfel
2	Chilischoten (ohne Kerne)
2 EL	Tomatenmark
6	Gewürznelken
4	Knoblauchzehen
1	Zimtstange
1 EL	Oregano
1 EL	Salz
	Pfeffer

## Zubereitung:

Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden und die gegenüberliegende Tomatenseite sternförmig einschneiden und ca. 2 Minuten in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken und die Haut abziehen.

Die Tomaten grob zerteilen.

Zwiebeln, Knoblauch, Äpfel und Ingwer schälen und klein würfeln.

Essig, Zucker und Gewürze aufkochen. Alle Zutaten außer dem Öl dazugeben und ca. 55 Minuten köcheln lassen. Dabei öfter umrühren.

Das Öl unterrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Das heiße Chutney in, mit kochendem Wasser ausgespülte, Schraubverschlußgläser füllen und fest verschließen.

Kühl gelagert hält das Tomatenchutney viele Monate.