

Tomatenchutney

Zutaten für 1 - 2 Gläser a 700 ml

1000 g	reife Tomaten
500 g	Zwiebeln
200 g	brauner Kandiszucker
250 ml	Kräuter- oder Rotweinessig
3	Knoblauchzehen
5 EL	Olivenöl
	Salz
	bunter 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 Kerne entfernen und würfeln.

Zwiebeln schälen und klein würfeln und Knoblauch klein hacken.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten und den Knoblauch beifügen.

Tomaten, Essig und Zucker nach und nach zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten, unter ständigem Rühren köcheln lassen.

Das Tomatenchutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und in, mit kochendem Wasser ausgespülte, Schraubverschlußgläser füllen und fest verschließen.

Kühl gelagert hält das Tomatenchutney viele Monate.