

Grüne Tomaten Chutney

3 kg grüne Tomaten

1 kg Zwiebeln

1 kg Zucker

$\frac{3}{4}$ l Essig

2 EL Senf

2 EL Chayennepfeffer

1 EL Curry

1 EL Ingwer

1 EL Kurkuma

2 – 3 EL Mehl

Tomaten und Zwiebeln klein schneiden, salzen und über Nacht stehen lassen.

Das Wasser abgießen und 25 Minuten kochen.

Gewürze, Essig und Zucker zugeben und nochmals 20 Minuten kochen.

Mit Mehl binden und noch heiß in Gläser füllen.

Gutes Gelingen!

Anita Forster