

LECKERES TOMATEN-CHUTNEY MIT ZWIEBELN UND DATTELN



ZUTATEN

750 g Tomaten
200 g Rote Zwiebeln
175 g Datteln
150 ml Rotweinessig
120 g Zucker
1 EL Mehl
Paprikapulver
Muskat
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zunächst Tomaten und Zwiebeln in kleine Stücke schneiden, mit Salz bestreuen und einziehen lassen – am besten über Nacht.
2. Dann Tomaten und Zwiebeln gemeinsam mit kleingeschnittenen Datteln, Rotweinessig und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Etwa 40 Minuten köcheln lassen. Umrühren nicht vergessen, damit nichts anbrennt.
3. Zum Schluss Mehl hinzugeben und nach Geschmack mit Paprikapulver, Muskat und Pfeffer würzen. Weitere 7–8 Minuten kochen lassen.
4. Die würzige Mischung noch im heißen Zustand in sterile Gläser füllen, verschlossen auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.
5. Die fertigen Chutney-Gläser mit einem Etikett mit Datum und Beschreibung versehen.

Das Tomaten-Chutney mit Zwiebeln und Datteln ist ungeöffnet etwa zwölf Monate haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von etwa einem Monat verbrauchen. Guten Appetit!

TIPP

Das leckere Tomaten-Chutney passt prima zu Brot und Käse, aber auch zu Fleischgerichten und Gegrilltem.



BON APPÉTIT