

Tomaten-Chutney

Für 4 Personen

800 g Tomaten	30 g frischer Ingwer	3-5 Knoblauchzehen
100 g Schalotten	1 rote Pfefferschote	2 Äpfel
3 El Olivenöl	120 g Zucker	200 ml Weißweinessig
200 ml Apfelsaft	1 El Kümmelsaat	

Den Stielansatz keilförmig aus den Tomaten schneiden. Tomaten leicht einritzen und in schwach kochendem Wasser 5 Minuten sieden lassen, bis sich die Schale löst. Tomaten abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und grob zerschneiden. Ingwer schälen, mit dem Knoblauch und den Schalotten in feine Scheiben schneiden. Pfefferschote in dünne Ringe schneiden. Äpfel vierteln und entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Äpfel darin 2 bis 3 Minuten andünsten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Mit Essig und Apfelsaft ablöschen. Tomaten, Kümmel und Pfefferschoten zugeben und bei mittlerer Hitze 25 bis 30 Minuten einkochen. Dabei gelegentlich umrühren.

Tim Mälzer am 13. 02. 2010