



## Grünes Tomaten Chutney

### Zutatenliste

1,5 kg Tomaten  
500 g Zwiebeln  
500 g Zucker  
150 g Rosinen  
200 ml Weißweinessig  
1,5 EL Mehl  
1 EL Curry  
1 EL mittelscharfen Senf  
½ TL Cayennepfeffer  
4 Zehen Knoblauch  
1 TL gem. Kreuzkümmel  
1 TL frischer Ingwer geraspelt oder gehackt

### Zubereitung

Am Vorabend Zwiebeln grob schneiden, Tomaten waschen und in ½ cm dicke Würfel schneiden und alles zusammen gut salzen. Über Nacht zugedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag gut ausdrücken (Wasser wegschütten) und mit Zucker, Essig und den Rosinen ca. 45 Min. im offenen Topf unter gelegentlichem Umrühren kochen lassen. In den letzten 10 Min. das mit Wasser glatt gerührte Mehl und die Gewürze unter die Masse geben und fertig kochen lassen. In ausgekochte Schraubdeckelgläser füllen und gut verschließen.

Vor dem Genuss mindestens sechs Wochen ziehen lassen.

Viel Vergnügen beim Nachkochen!

**Guten Appetit!**