

Zutaten:

- 1 kg reife Tomaten
- 500 g Äpfel (z.B. Elstar)
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (etwa walnussgroß)
- 1 Chilischote
- 100 g Sultaninen
- 200 g brauner Zucker
- 150 ml Weißweinessig
- 1 TL Koriander, gemahlen
- 1 Prise Piment, gemahlen
- 1 EL Senfkörner
- 1 EL Salz

Tipp:

Besonders lecker zu kaltem Braten oder Putenaufschnitt

Tomaten-Äpfel-Chutney

Zubereitung

Tomaten überbrühen, häuten und würfeln. Äpfel fein würfeln oder raspeln. Zwiebeln und die Knoblauchzehen fein hacken. Ingwer und Chilischote sehr fein hacken.

Alles zusammen mit dem braunen Zucker, Weißweinessig, Koriander, Piment und den Senfkörnern in einen weiten Topf geben und ca. 45 min kochen, gelegentlich umrühren.

Mit Salz abschmecken und in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*