

Tonk (Tomaten-Chutney)

Nicht nur zu indischen Gerichten passt dieses Tomaten-Chutney, als Apéro zu Crackers ist es durchaus brauchbar... Selbstverständlich kann mit mehr oder weniger Chilis die Schärfe «eingestellt» werden, mit den untenstehenden Mengen wird es schon ganz ordentlich scharf!

Tomaten	geviertelt	2	kg
Zucker		400	g
Essig		250	ml
Cayennepfeffer		2	TL
Knoblauch	gerieben	4	TL
Rosinen		2	EL
Ingwer	fein geschnitten	2	TL
Chilischoten rot	in Stücke geschnitten	4	Stück
Chili grün	entkernt, grob gehackt	4	Stück
Salz			



Rezept für 4 Personen

Alle Zutaten in einem grossen Topf bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten zu einer dickflüssigen Masse einkochen. Vor dem servieren 1-2 Stunden ziehen lassen, damit sich die Aromen entwickeln.

Natürlich ist die Menge zu gross für eine Mahlzeit, das Chutney lässt sich ca. 2 Wochen im Kühlschrank lagern. Oder es lässt sich heiss in gut verschliessbare und ausgekochte Gläser füllen, verschliessen - fast unendlich lang haltbar...

Originalrezept: **Das Kochbuch**, Pushpesh Pant