

## Scharfes grünes Tomaten-Chutney

|       |  |
|-------|--|
| 450g  | Zwiebeln   |
| 100ml | Weißwein oder leichte Gemüsebrühe                |
| 1000g | Tomaten (nur grün oder eine grüne-rote Mischung) |
| 200g  | Äpfel (optional)                                 |
| 150g  | Sultaninen (optional)                            |
| 1 TL  | Salz   |
| 1 TL  | Bockshornkleesamen                               |
| 1 TL  | Cumin / Kreuzkümmel                              |
| ½ TL  | scharfes Currypulver                             |
| ¼ TL  | Muskatnuss                                       |
| ¼ TL  | Piment   |
| 2 TL  | rote Jalapeño Chiliflocken                       |
| 150ml | Essigessenz                                      |
| 100g  | Zucker   |

Wiegen Sie die Zwiebeln und Äpfel mit der Schale.

Wählen Sie einen großen Topf. Sie werden den Platz zum Umrühren zu schätzen wissen.

Schneiden Sie das Gemüse so groß oder so klein, wie Sie es in Ihrem Chutney haben möchten. Beginnen Sie mit den Zwiebeln.

Schwitzen Sie die Zwiebeln im Wein/in der Brühe auf kleiner Flamme an, während Sie die Tomaten weiter schneiden. Sobald sie fertig sind, geben Sie sie in den Topf. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Sultaninen hinzugeben.

Die Gewürze sind nur ein Vorschlag. Verwenden Sie, was Sie wollen, und nach Ihrem Geschmack.

Wenn alles im Topf ist, fügen Sie den Essig und den Zucker hinzu.

1 Stunde lang leicht köcheln lassen, bis sich die Geschmäcker vermischt haben und die Flüssigkeit eingekocht ist.

Um die sauberen Gläser zu sterilisieren, stellen Sie die Gläser in den kalten Ofen und erhitzen Sie ihn auf 150°C. Nach 15 Minuten nach Erreichen der Zieltemperatur nehmen Sie die Gläser aus dem Ofen. Kochen Sie die Deckel oder Dichtungen 10 Minuten lang auf dem Herd aus.

Geben Sie das heiße Chutney in die heißen Gläser und setzen Sie die Deckel auf. Beim Abkühlen, entsteht ein Vakuum und das Chutney ist ungeöffnet bis zu einem Jahr haltbar.

## Spicy green tomato chutney

|         |  |
|---------|--|
| 450g    | Onions                                   |
| 100ml   | White wine or light vegetable stock      |
| 1000g   | Tomatoes (all green, or a green-red mix) |
| 200g    | Apples (optional)                        |
| 150g    | Raisins (optional)                       |
| 1 clove | Garlic                                   |
| 1 tsp   | Salt                                     |
| 1 tsp   | Fenugreek                                |
| 1 tsp   | Cumin                                    |
| ½ tsp   | Hot curry powder                         |
| ¼ tsp   | Nutmeg                                   |
| ¼ tsp   | Allspice                                 |
| 2 tsp   | Red Jalapeño Chili flakes                |
| 150ml   | Vinegar                                  |
| 100g    | Sugar                                    |

Weigh the onions and apples with the peel on.

Choose a large pot. You will appreciate the space for stirring.

Cut your vegetables as large or as small as you want to have in your chutney. Start with the onions.

Sweat the onions in the wine/stock over a low heat whilst you continue to chop the tomatoes. Add them to the pot once done. Peel, core and dice the apples. Add the raisins.

The spices are simply a suggestion. Use what you want to and to your taste.

Finally, once everything else is in the pot, add the vinegar and sugar.

Lightly simmer for 1 hour until the flavours come together and the liquid has reduced.

To sterilise your clean jars, put them into a cold oven and heat to 150°C. Once at temperature leave them in for 15 minutes. Boil the lids or seals of your jars on the stove top for 10 minutes.

Add the hot chutney to the hot jars and put the lids on. As they cool, they will create a vacuum and the chutney will store unopened for up to a year.