

REZEPT FÜR SCHARFES ERDBEER-TOMATEN-CHUTNEY



SCHARFES ERDBEER-TOMATEN-CHUTNEY

Schwierigkeitsgrad: normal

für 6 Gläser à ca. 200 ml | 60 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 750 g Tomaten
- 300 g Erdbeeren
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1-2 TL rosa Pfefferbeeren
- 2 Msp gem. Ingwer
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 4 Tropfen Tabasco
- 3 EL Balsamico-Essig
- 200 g SweetFamily Einmachzucker
- etwas Salz



5505

ZUBEREITUNG

88 Kcal	1 Gramm	20 Gramm	0 Gramm
je 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Tomaten waschen, über Kreuz einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Kurz ziehen lassen, dann abgießen und häuten. In Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. 700 g abwiegen.

2. [Erdbeeren](#) kurz waschen, abtropfen lassen, putzen und klein schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Vorbereitete Zutaten mit Gewürzen, Essig und Einmachzucker in einem hohen Topf verrühren.

3. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Offen bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten dicklich einköcheln lassen, dabei anfangs gelegentlich, zum Ende hin häufiger umrühren, damit nichts ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

4. Chutney abschmecken und sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.