

SCHARFES ERDBEER-TOMATEN-CHUTNEY



SCHARFES ERDBEER-TOMATEN-CHUTNEY

Schwierigkeitsgrad: normal

für 6 Gläser à 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



2765

ZUBEREITUNG

88

Kcal

100 ml

1

Gramm

Eiweiß

20

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

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.

Obst: Erdbeer **Gemüse:** Tomate **Kraut und Gewürz:** Ingwer, Knoblauch