



Tomaten-chutney

Rezept für 2-3 Gläser à 200 ml

1 kg Tomaten

kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Stielansätze entfernen. In eine Schüssel geben.

100 g getrocknete Tomaten

klein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

350 g Möhren

putzen, schälen, grob in die Schüssel zu den Tomaten raspeln.

ca. 6 Basilikumblätter

waschen, trockentupfen, in feine Streifen schneiden und mit

1 TL Salz

1 EL eingelegt. grünem Pfeffer

1 Prise getrocknetem Thymian

dazugeben. Alles gut mischen und zugedeckt 30 min ziehen lassen.

120 g Schalotten

in feine Würfel schneiden.

5 kleine Knoblauchzehen

schälen.

1 EL Öl

in großem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Den Knoblauch pressen und mitdünsten.

200 g Einmachzucker

dazu und unter Rühren erwärmen, bis er geschmolzen ist. Mit

225 ml Rotweinessig

25 ml Aceto Balsamico

ablöschen und die Tomatenmischung dazugeben.

Bei kleiner Hitze 25 bis 30 min langsam dicklich einkochen lassen, dabei öfters umrühren.

In vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen.

Das ist das Tomaten-Chutney, das es alljährlich auf dem Aachener Weihnachtsmarkt am Stand der Leos, Lions und Zontas gibt.