Tomaten Chutney

Den Sommer im Glas einfangen und genießen wann immer ihr Lust habt. Unser Tomaten Chutney ist ein würzig-frischer Genuss, von dem wir am Besten gleich so viele Gläser wie möglich machen. Sie werden schneller leer euch lieb ist - versprochen!

Leicht | 3 Portionen | 80 min.



Ob zu Käse, Antipasti, auf Ciabatta oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch - italienisches Chutney ist ein wahrer Alleskönner in der Küche. Das Geheimnis eines guten Chutneys liegt in der sorgfältigen Auswahl der Zutaten - jedes Element trägt zur Komplexität und Tiefe des Geschmacks bei und wird durch das Einkochen zusätzlich intensiviert. Die Aromen von Wacholderbeeren, Piment, Szechuanpfeffer und den Nelken verbinden sich zu einer perfekten Balance aus süß, sauer und würzig und laden so zu einer besonders abwechslungsreichen Geschmacksreise ein.

Zutaten

Zutaten für 3 Gläser je 200 ml:

2 Gewürznelken

1 TL Szechuanpfeffer

5 Pimentkörner

2 Wacholderbeeren

3 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

300 g Kirschtomaten

4 EL Olivenöl

2 TL Senfkörner

1 Dose ORO di Parma Feinstes Tomatenfruchtfleisch

6 EL Rotweinessig

3 EL Zucker

Salz

Schritt 1: Die Vorbereitung

Als erstes nimmst du die Gewürznelken, den Szechuanpfeffer, die Pimentkörner und die Wacholderbeeren, gibst sie in einen Mörser und zerstößt sie ganz fein. Anschließen die Zwiebeln und den Knoblauch schalen und beides fein würfeln. Die Kirschtomaten werden gewaschen und geviertelt.

Schritt 2: Zubereitung

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die zerstoßenen Gewürze, die Senfkörner sowie die gewürfelten Zwiebel und den Knoblauch darin glasig anschwitzen. Im Anschluss die Dose mit unserem feinsten Tomatenfruchtfleisch, die geviertelten Kirschtomaten, den Rotweinessig und den Zucker zugeben, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 1 Stunde köcheln lassen. Soviel Zeit braucht es, bis sich alle Aromen zu unserem wunderbaren Chutney verbunden haben. Zum Abschluss nur noch mit Salz abschmecken und in vorher heiß ausgespülte Twist Off Gläser abfüllen.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte