

Ratatouille - Chutneybereitung

Kategorien: Chutney, Eingemachtes

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Tomate(n), gehäutet und gewürfelt
1 1/2	Essl.	Koriander - Körner
350	Gramm	Zwiebel(n), gehackt
350	Gramm	Zucchini, gewürfelt
350	Gramm	Aubergine(n), gewürfelt
350	Gramm	Paprikaschote(n), rot, gewürfelt
225	Gramm	Paprikaschote(n), grün, gewürfelt
3		Zehe/n Knoblauch, evtl. mehr
1	Essl.	Paprikapulver
1	Essl.	Cayennepfeffer
1	Essl.	Salz
		Evtl.Tabasco oder Sambal Oelek

Anleitung:

1,5 EL Korianderkörner in der Pfanne etwa 1 Minute bei schwacher Hitze rösten und im Mörser zerstoßen. Geschälte Tomaten, je 350 g gehackte Zwiebeln, gewürfelte Auberginen und Zucchini, gewürfelte Paprika, durchgedrückte Knoblauchzehen, Paprikapulver, Cayennepfeffer und 1 EL Salz im zugedeckten Topf erhitzen, bis das Gemüse Saft zieht. Den Deckel abnehmen und 1 Std. köcheln lassen. Ist die Flüssigkeit verdampft, bei schwacher Hitze 350 g Zucker sowie 300 ml Rotweinessig unterrühren. Nach Geschmack mit Tabasco oder Sambal Oelek noch etwas schärfer würzen (Achtung, wird mit der Zeit noch schärfer beim Durchziehen) und ca. 1 weitere Stunde köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist. In sterilisierte Gläser füllen, verschließen und mind. 4 Wochen kühl lagern zum Durchziehen.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe