

Pikantes Tomaten-Chutney indisch ...fruchtig lecker zu jedem Curry



ergibt ca. 400 g, also ca. 2 Gläser

- 5 mittelgroße reife Tomaten
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1 TL frisch geriebener Ingwer
 - 1 getrocknete rote Chili
 - 5 EL [Jaggery Vollrohrzucker](#) oder heller Rohrzucker (für den karamelligen Geschmack)
 - 1 TL [Panch Phoron](#) (Gewürzmischung)
 - 1 TL Salz
 - etwas Rapsöl
1. Die Tomaten waschen und in kleinere Stücke schneiden und von der Chili den Stiel wegnehmen, sollte er noch vorhanden sein
 2. Erhitzt etwas Rapsöl in einem Topf und gebt den geriebenen Ingwer, das Panch Phoron, das Lorbeerblatt und die getrocknete Chilischote dazu
 3. Röstet die Gewürze nur einige Sekunden an und gebt die Tomatenstücke in den Topf. Lasst alles ca. 5 Min. auf mittlerer Hitze köcheln
 4. Gebt jetzt den Vollrohrzucker und das Salz dazu und rührt alles um
 5. Jetzt lasst Ihr alles ca. 20 Min. köcheln. Das Öl setzt sich oben ab
 6. Wenn alles dickflüssig eingekocht ist, füllt Ihr das Chutney in die vorbereiteten Marmeladengläser
 7. Nach dem Abkühlen in den Kühlschrank stellen