

Rezept

# Grüne-Tomaten-Chutney

Ein Rezept von Grüne-Tomaten-Chutney, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> grüne Tomaten	<b>5</b> Knoblauchzehen
<b>3</b> Schalotten	<b>1</b> säuerlicher Apfel
<b>je 2</b> rote und gelbe Peperoni	<b>3</b> Kardamomkapseln
<b>1/2 TL</b> grüner Pfeffer	<b>6</b> Pimentkörner
<b>3</b> Lorbeerblätter	<b>250 g</b> Gelierzucker 2:1
<b>1 TL</b> Salz	<b>1 TL</b> Senfkörner
<b>2-3</b> Gewürznelken	<b>1/2 TL</b> Lebkuchengewürz
abgeriebene Schale von je ½ Bio-Orange und - Zitrone	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 WECKGLÄSER À 250 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten waschen, vierteln und die Stielansätze entfernen. Knoblauch und Schalotten schälen. Schalotten in Streifen und Knoblauch in Scheibchen schneiden. Apfel waschen, entkernen und klein würfeln. Peperoni putzen, waschen und in Ringe schneiden. Alles in einen Topf geben.
2. Kardamom, Pfeffer und Pimentkörner fein zerdrücken. Mit Lorbeerblättern, Gelierzucker, Salz, Senfkörnern, Nelken, Lebkuchengewürz, Zitruschale in einem Topf verrühren und 3-4 Std. ziehen lassen. Offen ca. 20 Min. sprudelnd kochen lassen, dann in die heiß ausgespülten Gläser füllen und verschließen. Passt zu Raclette und gebratenem oder gegrilltem Fleisch.