

Rezept

Tomaten-Rosinen-Chutney

Ein Rezept von Tomaten-Rosinen-Chutney, am 18.12.2025

Zutaten

| | | | |
|----------------|----------------------------|------------------|------------------------|
| 2 EL | Rosinen | 400 g | Tomaten (aus der Dose) |
| 1 Stück | frischer Ingwer (ca. 3 cm) | 1 | Knoblauchzehe |
| 2 EL | Öl | $\frac{1}{8}$ TL | Panch Phoran |
| 6 EL | Weißweinessig | $\frac{1}{2}$ TL | Chilipulver |
| | Salz | | brauner Zucker |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen mit heißem Wasser überbrühen und ca. 15 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen die Tomaten mit einem Messer grob zerteilen. Den Ingwer schälen und hacken. Knoblauch schälen und durchpressen. Das Öl in einem Topf erhitzen, darin Panch Phoran ca. 1 Min. rösten. Mit Essig ablöschen, 30 Sek. kochen lassen. Tomaten, Knoblauch und Ingwer zugeben, mit Chilipulver und Salz würzen.
3. Alles offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Rosinen zugeben und weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit Zucker abschmecken, abkühlen lassen.