

Rezept

# Tomaten-Rosinen-Chutney

Ein Rezept von Tomaten-Rosinen-Chutney, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Rosinen	<b>400 g</b> Tomaten (aus der Dose)
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 3 cm)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Öl	1/8 TL Panch Phoran
<b>6 EL</b> Weißweinessig	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.