

## Rezept

# Tomatenchutney süß und fruchtig

Ein Rezept von Tomatenchutney süß und fruchtig, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> aromatische Äpfel (z.B. Elstar)	<b>2</b> Zwiebeln
2-4 Knoblauchzehen	6-8 cm Ingwer
<b>300 ml</b> Apfelessig	<b>1 kg</b> reife Tomaten
<b>250 g</b> brauner Zucker	<b>150 g</b> Rosinen
<b>1 EL</b> Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln, putzen und klein schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen, klein würfeln. Alles mit dem Essig 10 Min. kochen.

---

2. Inzwischen Tomaten von den Stielansätzen befreien, 10-20 Sek. in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten grob hacken und mit Zucker, Rosinen und Salz zu den Äpfeln geben. Bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren 40-50 Min. kochen, bis das Chutney dickflüssig geworden ist.

---

3. Sterilisierte Twist-off-Gläser mit dem heißen Chutney randvoll füllen und verschließen.