

Tomaten - Chutney

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '15', 'yield' : " });
```

In der Tomatensaison, edel, eben hausgemacht, vielseitig verwendbar, passt zu Vielem

Zutaten

- 6 Schalotten, grob gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 3 kg reife Tomaten, geviertelt
- 500 g Gelierzucker 1:1
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Korianderkörner
- 2 Sternanis
- 10 Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Zweige Thymian, gezupft, gehackt
- 2 Stängel frisches Basilikum, grob gehackt
- 1 TL Olivensalz
- (10 entsteinte, schwarze Oliven mit 1 Zweig Rosmarin und 3 - 4 Pfefferkörnern im Mixer oder im Mörser zu einer Paste verarbeiten.
- Mit 100 g Fleur de Sel mischen und auf einem mit Backpapier bedeckten Blech bei 100 Grad im Umluftbackofen etwa 90 Minuten trocknen, dabei immer wieder wenden)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten in dem Olivenöl glasig angehen lassen, die übrigen Zutaten hinzufügen. Ohne Deckel ,ca. 90 min. leicht köcheln lassen, anschließend durch ein Sieb passieren.

Schritt2

Kühl aufbewahren, hält sich dann bis zu 4 Wochen.

Rezeptart: Chutney, Soßen **Tags:** edel, hausgemacht, passt zu vielem, preiswert, vielseitig
verwendbar **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-chutney/>