

Birnen Chutney



ZUTATEN für 2 mittlere Gläser

- 350 g Birnen, geschält, entkernt, in Würfel geschnitten
- 180 g Zwiebel, gehackt
- 180 g Tomaten - grün oder rot
- 60 g Rosinen
- 180 g brauner Zucker
- Cayennepfeffer
- gemahlener Ingwer
- 1 TL Meersalz
- 230 ml Apfelessig

ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten leicht einschneiden und kurz in kochendes Wasser einlegen. Danach die Haut entfernen und nur das Tomatenfleisch verwenden.
2. Alle Zutaten in einem schweren Topf zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und ohne Deckel 2 Std. köcheln lassen. Gegen Ende oft umrühren, damit sich nichts anlegt.
3. In sterilisierte Gläser füllen. Die Gläser verschließen und kopfüber abkühlen lassen.