



## Tomaten-Paprika-Chutney

ca. 5 Gläser

2 rote Paprikaschoten  
500 g Tomaten  
250 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
125 ml Weinessig  
150 g Zucker  
1 TL Salz  
3-5 getrocknete Chili-Schoten  
1 TL scharfer Senf  
¼ TL Rosenpaprika  
1 Prise gemahlene Nelken

Tomaten häuten und sehr klein schneiden  
Paprika in kleine Würfel schneiden  
Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden  
Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden

Paprika, Tomaten Zwiebeln und Knoblauch mit dem Essig in einem großen Topf offen mehrere Stunden köcheln lassen, bis nur noch ganz wenig Flüssigkeit vorhanden ist. Zwischendurch immer wieder rühren. Dann den Zucker und die Gewürze zugeben, kurz auf starker Hitze kochen lassen und in Gläser abfüllen.

Schmeckt gut zu kurz Gebratenem und Gegrilltem.

Man sollte nicht mehr als 2 Rezepte auf einmal zubereiten. Bei 2 Rezepten kann man auch die Zuckermenge auf insgesamt 250 g reduzieren.