

Chutney mit grünen Tomaten

Wer im Frühherbst nicht weiß, wohin mit den restlichen Tomaten, findet hier eine Möglichkeit, sie noch zu verwerten. Zu einem leckeren Chutney verarbeitet, lassen sie sich auch noch im Winter zu Reisgerichten genießen.

1,5 kg grüne Tomaten

500g Äpfel

1 gr. Zwiebel

Alle 3 Zutaten klein schneiden

1/2 liter Apfelessig

1-2 EL Currypulver

(1 Teel. Chillipulver?)

ca. 50g frischen Ingwer

2 EL Salz

350g Zucker

150g Rosinen

1 Teel. gem. Kardamon

1/2 Teel. gem. Nelken

alles ca. 50 Min kochen und heiß in Gläser füllen.