

Ananas-Tomaten-Chutney

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|------------------------------|---------------------|
| Koriandergrün | ½ Bund |
| Weißweinessig | 80 ml |
| Chilipulver | Etwas / nach Bedarf |
| Ananas | 1.5 kg |
| Tomaten / Paradeiser | 200 g |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Feinkristallzucker | 80 g |
| Gemahlener Koriander (Samen) | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

1. Ananas großzügig schälen, Fruchtfleisch in ca. 3 cm lange und 1 cm dicke Stifte schneiden.

Die 2 Tomaten über Kreuz einritzen, in Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken.

Haut abziehen, Tomaten halbieren, entkernen und in 1 cm breite Spalten schneiden.

Das Koriandergrün abzupfen und fein hacken.

2. Zucker in einer Pfanne schmelzen, Ananasstifte dazugeben und kurz glasieren.

Mit dem Essig ablöschen und einkochen lassen.

Mit Chili, (Sternanis), Koriander und Salz würzen.

Tomatenspalten und gehackten Koriander dazugeben.

Das Chutney zu den Spitzkohlrouladen servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-771-Ananas-Tomaten-Chutney.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at