

# 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](http://www.koch-idee.at)