



Cocktailtomaten und Thymian Chutney

BESCHREIBUNG:

Schalotten anschwitzen und Tomaten hinzugeben. Etwas einkochen lassen und mit Weißweinessig ablöschen. Zucker, Ingwer und Thymian hinzugeben. Bei niedriger Temperatur mind. 45 Min. kochen lassen. Bei Bedarf etwas Wasser zugießen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Gläser heiß aussühen und auf ein Trockentuch umgedreht trocknen lassen. Das heiße Chutney abfüllen und sofort verschließen.

05 | Thymian

 Thymian | Thymus

ZUTATEN FÜR EIN MITTELGROSSES EINMACHGLAS

-
- 500g Cocktailtomaten, fein gehackt
- 3 Schalotten, fein gehackt
- 1 Daumengroßes Stück Ingwer, fein gehackt
- 1 Handvoll Thymian, abgezupft
- 80g Zucker
- 100 ml Weißweinessig
- Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer

