Tomaten Chutney

ohne Personenangabe

Zutaten

1 El	Mehl
1 kg	Tomaten, gruen, unreif
1 Tl	Currypulver
1 Tl	Ingwer, gemahlen
1 Tl	Pfeffer, Cheyenne-
2 El	Salz
250 ml	Essig, Weisswein
3 El	Senf
350 g	Zucker
350 g	Zwiebeln, weiss

Die Tomaten in kleine WÃ¼rfel schneiden, das Salz darÃ¼ber streuen und Ã¼ber Nacht ziehen lassen. Die Tomatenmasse mit den HÃ¤nden ausdrÃ¼cken, mit den Zwiebeln, Essig und Zucker etwa 35 Minuten kÃ¶cheln lassen. Mehl mit etwas Wasser anrÃ¼hren und einrÃ¼hren. Das ganze mit den GewÃ¼rzen noch 10 Minuten weiter kochen lassen. Heiss in GlÃ¤ser fÃ¼llen. !!! Wenn SchÃ¤rfe gewÃ¼nscht ist, 1 Tl Peperonipulver hinzufÃ¼gen !!!