

## 04. Saucen & Chutneys

### Tomaten-Paprika-Chutney [Nr.280]

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Menge ca. 1,2 kg

#### Zutaten:

---

250 g	Zwiebeln, halbiert
300 g	Tomaten, geviertelt
400 g	Paprika, gemischt, in Stücken (ca. 2 cm)
50 g	Tomatenmark
150 g	Honig
80 g	Weißweinessig
½ TL	Salz
¼ TL	Paprika edelsüß
2 - 3	Nelken
½ TL	Senfkörner
½ TL	Pfefferkörner, schwarz



#### Zubereitung:

- 
- Zwiebeln klein schneiden und in eine Rührschüssel geben  
**Thermomix:** Zwiebeln in den Mixtopf geben. 3 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
  - Tomaten zugeben und ebenfalls klein schneiden.  
**Thermomix:** Tomaten hinzugeben und 2 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
  - Paprikastücke, Tomatenmark, Honig, Essig, Salz, Paprikapulver, Nelken, Senfkörner und Pfefferkörner zugeben, gut untermischen und ca. 45 Min bei mittlerer Hitze garen. Regelmässig umrühren, damit das Chutney nicht anbrennt.  
**Thermomix:** Alle anderen Zutaten hinzugeben, anstelle des Messbechers, Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 45 Minuten /100°C/Stufe 1 garen.
  - Chutney in 4 heiß ausgespülte Schraubgläser (à 300 g) füllen und sofort verschließen. Tomaten-Paprika-Chutney abkühlen lassen und bis zum Servieren kühl und trocken aufbewahren.