

## TOMATENCHUTNEY

---

Ich kenne die Antwort nicht. Alle drei Kandidaten sind am 14.9.08 glänzend in die BS-Regierung gewählt worden, wozu ich ihnen herzlich gratuliere. Viele erwarten von den Gewählten würzig, rote Gedanken. Daher könnte es sein, dass alle drei das Tomatenchutney kürzlich gegessen haben. Wer nicht nur in der Politik, sondern auch auf dem Teller einen roten Farbpunkt setzen will, dem empfehle ich dieses Gericht.

1Kg reife San Marzano Tomaten(längliche Tomaten) ritze ich leicht die Haut ein und blanchiere sie. Danach ziehe ich die Haut ab, beseitige die Samen und hacke das übrig gebliebene Tomatenfleisch klein. Die Masse gebe ich in ein Töpfchen. Hinzu kommen noch mehrere Gewürze: 2 Tl zerstoßene Senfkoerner, 1 Tl zerstoßenene Kardamonblüten, ca. 1,5cm frischen, gehäuteten Ingwer gerieben, eine Zimststange, drei kleine, frische Peperoncini von den Samen befreit klein geschnitten, 2 ½ El Weissweinessig und zwei Esslöffel Rohzucker. Das Ganze sollte nun zugedeckt leicht köcheln, schätzungsweise etwas über zwei Stunden. Gelegentlich sollte die Masse umgerührt werden.

Dieses Chutney eignet sich gut als Beilage zu Fleisch und Fisch. Der Teller erhält so den pfiffigen roten Punkt.

Chutney ist das englische Wort für das Hindi-Wort „Chatni“, das eine frisch zubereitete Würzmischung bezeichnet. Chutneys werden aus rohem oder gekochtem Gemüse und Obst mit vielen weiteren Zutaten zubereitet.

*Paolo Bernbach*