

Tamarillo - Chutney mit Papayas und Ingwer

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '135', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Excotisch, „schmackig“, passt zu Vielem

Zutaten

- 600 g Tamarillo, gebrüht, gehäutet
- 300 g rote Zwiebeln, grob gewürfelt
- 350 g Papayas, geschält, entkernt, gewürfelt
- 1 Chilischote in dünnen Ringen
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- 500 g brauner Zucker
- 200 ml Apfelessig
- Salz und grob gemahlener Pfeffer nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Tamarinden einritzen und mit kochendem Wasser übergießen. Wieder unter kaltem Wasser "abschrecken" und häuten, dann grob würfeln.

Schritt3

Die Papaya schälen, entkernen und grob würfeln.

Schritt4

Den braunen Zucker in einem ausreichend großen Topf leicht karamellisieren lassen. Mit dem Apfelessig ablöschen und alle weiteren Zutaten beifügen.

Schritt5

Leise bei kleiner Hitze etwa 2 Stunden "köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt6

In heiße Gläser mit Schraubverschluss (Oder Twist Off) geben, auf dem Kopf auskühlen lassen; hält sich im Kühlschrank über Monate.

Rezeptart: Chutney, Soßen **Tags:** passt zu vielem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tamarillo-chutney-mit-papayas-und-ingwer/>