

Dattel Chutney

200 g	Datteln, geputzt
300 g	Tomaten, geschält und entkernt
3 EL	frischer Ingwer, gerieben
1	Zwiebel
2	Knoblizehen
4 EL	Sonnenblumenöl
...	Salz
1 TL	Zimt
½ TL	Kurkuma
1 TL	Kreuzkümmelpulver
1 TL	Kardamompulver
1 EL	Nelkenpulver
1 EL	brauner Rohrzucker
1	Lorbeerblatt
2-3 EL	Himbeeressig
½ TL	Cayennepfeffer

Datteln und Tomaten in kleine Stücke schneiden, dann mit dem Ingwer mischen. Die Zwiebel und den Knoblauch hacken.

Das Öl erhitzen und die Zwiebel mit dem Knobli darin andünsten. Tomaten und Datteln begeben. Danach alle Gewürze vom Salz bis zum Lorbeerblatt begeben und mit dem Himbeeressig ablöschen.

Etwa 25 Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen und das Chutney mit etwas Cayennepfeffer schärfen.