

Tomaten - Eingeweckte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Tomaten

Zutaten für: 1 Liter

1	kg	Tomaten
1		Schalotte
2	groß.	Knoblauchzehen
2	Essl.	Oliven"l
1	Essl.	Balsamessig
1	Teel.	Gehackte Rosmarinnadeln
1	Teel.	Zucker
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Tomaten enthäuten und entkernen - Fleisch grob würfeln. Knoblauch und Schalotten in Würfel schneiden - mit Tomatenfleisch, Rosmarinnadeln, Oel, Essig, Zucker und Gewürzen 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Gläser und Deckel in heißem Wasser ausspülen - klar nachspülen und auf einem sauberen Tuch abtropfen lassen. Gläser mit Tomaten füllen und verschließen. Backofen auf 175 Grad stellen - Backblech mit Wasser füllen 2-3 cm - Gläser aufs kalte Blech stellen - in die unterste Backleiste schieben. Die Einkochzeit beginnt, wenn die Tomaten leicht köcheln - dann die Temperatur auf 150 Grad zurückstellen und 30 Minuten einwecken lassen.

Aus 1 kg Tomaten habe ich 1 Literglas Tomatenfleisch gewonnen. Vorteilhaft für den kleinen Haushalt sind die kleinen Gläser von der Firma Leifheit. Gläser mit Deckel und Schraubring sind ideal und machen das Einwecken zum Spaß. (Rainer Sass)