

Tomaten - Grüne - Süß-Saure

Kategorien: Aufbau, Gemüse, Tomaten, Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

2 1/2	kg	Gruene Tomaten
		Weinessig
625	Gramm	Zucker
		Zitronenschale
		Orangeat
1	Stange	Zimt
3		Ingwerwurzeln
		Pfefferkoerner
1	Teel.	Salz

Anleitung:

Kleine, grüne Tomaten, jedoch nicht kleiner als eine Walnuss, mit einem Holzchen durchstechen. In Wasser weichkochen, abschütten und mit verdünntem Weinessig übergießen. Über Nacht stehen lassen. Den Saft abgießen und den Zucker darin lautern. Die Gewürze und die Früchte zugeben und kurze Zeit mitkochen. Die Früchte herausnehmen und den Saft noch dickkochen. Die Tomaten in Steintoepfe füllen. Den dickgekochten Saft mit den Gewürzen darübergießen. Nach dem Erkalten zubinden und kühl aufbewahren.