

Tomaten - Grüne im Gewürzessig

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Tomaten

Zutaten für: 1 Rezept

10		Grüne Tomaten
1	groß.	Zwiebel
1	Handvoll	Salz
750	ml	Essig
500	ml	Wasser
		Basilikum
		Lorbeerblaetter

Anleitung:

Man schneidet die gewaschenen Tomaten in duenne Scheiben, schneidet auch die Zwiebel in duenne Ringe und gibt sie zusammen mit dem Salz in eine Schuessel, laesst sie ueber Nacht zugedeckt stehen und giesst dann die Fluessigkeit ab.

Man kocht den Essig mit dem Wasser, dem Basilikum und dem Lorbeer auf, gibt die Tomaten und Zwiebeln bei und laesst alles zusammen noch zwei Minuten kochen. Dann giesst man die Kochfluessigkeit in eine Schuessel und laesst Tomaten und Zwiebel auf einem Kuechentisch trocknen.

Darauf gibt man sie in Glaeser mit Schraubverschluss, bedeckt sie mit Kochfluessigkeit, fuegt noch ein paar Basilikumblaetter und ein paar Tropfen Oel bei und verschliesst die Glaeser.

Passt - z.B. - als Beilage zu Siedfleisch.