

Tomaten - Grüne in Essig

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gemüse, Tomaten

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Tomaten; gruen
1/4	Ltr.	Essig (1)
1/2	Ltr.	Essig (2)
30	Gramm	Zucker

Anleitung:

Gruene (unreife) Tomaten werden in 1 cm. dicke Scheiben geschnitten, in ein Porzellangefaess gelegt, mit siedendem Essig (1) uebergossen und fuer die Dauer von 48 Stunden an einen kuehlen Ort gestellt.

Die aus dem Essig gefassten Tomaten werden in frischem, gezuckerten, mildem Essig (2) aufgekocht und dann samt dem Essig in Glaeser gefuellert, die man mit Pergament verbindet.

Die Tomaten koennen aber auch im ganzen (unzerteilt) eingelegt werden.

Info: die gruenen Tomaten sind halbreife Fruechte, geeignet zu Konserven und zur Obstmus-Streckung, aber auch zu eingebranntem Gemuese, dessen Geschmack durch Beigabe einer kleinen Menge Dillkraut und Zucker gehoben werden kann.