

Tomaten - Konfitüre - Argentinische

Kategorien: Konserve, Marmelade, Tomate, Gemüse, Eingemacht

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Tomaten geschält und Entkernt
1	kg	Zucker
1		Gewuerznelke

Anleitung:

Die Tomaten kurz in heisses Wasser legen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Halbieren und mit einem Teeloeffel die Kerne entfernen mit dem Zucker vermengen und zugedeckt in einer Schuessel ueber Nacht an einen kuehlen Ort stellen.

Am naechsten Tag zusammen mit der Nelke in einen Topf geben nur bei schwacher Hitze ruehren, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann bei grosser Hitze einkochen, bis die Tomaten glasig sind. Gelierprobe machen und ohne die Nelke in Glaeser fuellen.

Ein kraeftiges Schwarzbrot damit bestrichen schmeckt vorzueglich zu gegrilltem Fleisch.