

Tomaten - Konfitüre

Kategorien: Grundlagen, Marmelade, Eingemacht

Zutaten für: 8 Portionen

2	kg	Tomaten; gruen oder rot
		Zucker; gleiches Gewicht
		Wie das Fruchtfleisch
1		Zitrone; Saft
2	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Ob rote oder grüne Tomaten: ist nur eine Frage des Geschmacks !
Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten sorgfaeltig unter klarem Wasser waschen, jede Tomate gut Abtrocknen und den Bluetenansatz entfernen. Die Tomaten in kleine Stuecke schneiden. Sobald das Wasser kocht, die Tomaten hineingeben und 6 bis 7 Minuten Blanchieren. Mit einem Schaumloeffel herausnehmen und abwiegen. Anschliessend in eine Schuessel geben und das gleiche Gewicht an Zucker hinzufuegen. Unter staendigem Ruehren mit einem Holzloeffel Zum Kochen bringen. Sobald die Konfituere zum Kochen kommt, die Schuessel vom Feuer nehmen und ueber Nacht stehen lassen. Am naechsten Tag den Zitronensaft dazugeben und die Konfituere unter Haeufigem Ruehren mit einem Holzloeffel erneut zum Kochen bringen. 40 Minuten kochen lassen.; ca. Die Gelierprobe machen: einen Teelloeffel Konfituere abnehmen und auf 1 Teller geben; die Konfituere muss den Teller ueberziehen und Auf dem Teller haften bleiben, sobald sie abkuehlt. Selbst wenn man Den Teller umdreht, darf sie sich nicht loesen. Die Schuessel vom Feuer nehmen, in Glaeser fuellen und abkuehlen Lassen. Die Glaeser erst dann mit Einmachzellophan verschliessen, wenn die Konfituere vollstaendig erkaltet ist. Rene Gagnaux: Die Konfituere ist nicht Jedermanns Geschmack. Ich esse Sie aber gerne zu Wild.