

Tomaten - Relish 2

Kategorien: Einmachen, Saucen, Gemüse

Zutaten für: 2 Liter

1	kg	Tomaten
250	Gramm	Weisskohl
2		Staudensellerie
150	Gramm	Zwiebeln
2	Essl.	Salz
1		Chilischote
500	ml	Apfelessig
175	Gramm	Brauner Zucker
1/2	Teel.	Senfkoerner
1	klein.	Zimtstange
4		Nelken

Anleitung:

Die Tomaten wuerfeln. Kohl, Sellerie und die Zwiebel in Streifen schneiden oder hobeln. Mit den Tomaten und dem Salz mischen. An einem kuehlen Ort ca. 12 Stunden ziehen lassen. Vor dem Kochen die Chilischote entkernen. Mit der Gemuesemischung, dem Apfelessig, Zimt und Nelken in einen Topf geben. Zugedeckt auf mittlerer Temperatur 2 Stunden koecheln lassen. Dabei gelegentlich umruehren. Zimtstange und Nelken entfernen, die Haelfte der Masse puerieren. Zum restlichen Relish geben und nochmals aufkochen. Dann in heiss ausgespuelte Vorratsglaeser geben und gut verschliessen.