

Tomaten - Relish

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Tomaten

Zutaten für: 4 L -Glas

1 1/4	kg	Feste Tomaten
375	Gramm	Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
125	ml	Olivenoel
2		Chilischoten
6		Sellerieblaetter
1	Bund	Thymian
2		Lorberblaetter
1	Teel.	Senfsamen
1/2	Teel.	Koriandersamen
400	ml	Kraeuteressig
125	Gramm	Rohzucker
1	Essl.	Salz

Anleitung:

Tomaten waschen, vierteln und die Stielansaetze herausschneiden. Zwiebeln und Knoblauch pellen und wuerfeln. Oel erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Chilischoten waschen, der Laenge nach aufschneiden und die Kerne herausloesen. Schoten in Ringe schneiden. Zusammen mit den Tomaten in den Topf geben und unter Ruehren etwa 15 Minuten duensten.

Sellerieblaetter waschen und in feine Streifen schneiden. Thymian waschen und die Blaettchen von den Stielen streifen.

Beides mit lorbeerblaettern, Senf- und Koriandersamen, Esig, Zucker und Salz zu den Tomaten geben und unter gelegentlichem Umruehren weitere 20 Minuten schmoren.

Relish in vorbereitete Glaeser fuellen und fest verschliessen.

Haltbarkeit: etwa 6 Monate