

## Tomaten - Grüne Pickles

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Tomaten, Pickles

Zutaten für: 1 Rezept

4	Ltr.	Grüne Tomaten; in Scheiben
2	Ltr.	Zwiebeln in Scheiben
1/2	Tasse	Pickles-Gewürz
3	Tassen	Rohrzucker, braun
4	Tassen	Essig
		Pickles-Salz

### Anleitung:

Tomaten und Zwiebeln in einem Topf schichten, Pickles-Salz zwischen den Schichten tun. Einen Teller darauflegen, beschweren und über Nacht stehen lassen.

Tomaten und Zwiebeln abseihen, in einem Kessel tun. Gewürze (in einem Stoffsaeklein) zu dem Gemüse geben, mit Essig und Zucker auffüllen. Langsam aufwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Mischung braun geworden ist.

Gläser sterilisieren, mit den Pickles füllen und verschließen.