



EINGELEGTE GRÜNE TOMATEN

Für 5 kg Tomaten

- 5 kg unreife, grüne Tomaten
(auch fein mit reifen gelben und roten Tomaten)
 - 4 Liter Wasser
 - 1 Liter Essig
 - 4 EL Zucker
 - 10 EL Salz
 - 1 Tütchen Schwefeldioxid (Konservierungsmittel)
- Gewürze und Kräuter können variiert werden:
Z.B. Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Fenchelsamen, Sternanis,
Petersilien- und Sellerieblätter ganz

Das Wasser mit dem Essig aufkochen. Zucker, Salz und Schwefeldioxid hinzufügen und auflösen. Den Sud abkühlen lassen und im Kühlschrank herunterkühlen.

Tomaten sehr gut waschen – vor allem rund um den Stielansatz – und einzeln richtig gut trocknen. In sterile Gläser füllen, ruhig zusammendrücken und einklemmen. Nach Belieben Gewürze und Kräuter hinzufügen.

Die Gläser mit dem Sud bis oben auffüllen und gut verschliessen.

Mindestens vier Wochen durchziehen lassen.

Passt gut zu Pasta, Fleisch, Fisch und Käse.



marina
LACHEN SZ