REZEPT FÜR GRÜNE TOMATEN - SÜSS SAUER

GRÜNE TOMATEN - SÜSS SAUER

Schwierigkeitsgrad: normal

für 6-7 Gläser à 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 200 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Weißweinessig
- 10 weiße Pfefferkörner
- 1 TL Senfkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 1 kg kleine grüne Tomaten
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

3603

ZUBEREITUNG

338	2	77	0.3
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Glas (bei 7)	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln klein schneiden. Beides mit Wein, Essig und Gewürzen in einem großen Topf zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

2. Inzwischen Tomaten waschen und Stielansätze entfernen. Mit Gelierzucker zu den Zwiebeln geben und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe machen. Tomaten und Sud sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Große Tomaten halbieren bzw. vierteln oder im Ganzen einige Minuten im Sud mitgaren, bevor der Gelierzucker zugefügt wird.