

Curry - Tomaten - Eingelegte

Kategorien: Einmachen, Tomaten, Gemüse

Zutaten für: 5 Gl"ser

1	kg	Unreife grüne Tomaten
2	mittl.	Gelbe Zwiebeln
5		Rote Chilischoten
		Frisch oder getrocknet
3/4	Ltr.	Weißweinessig
3		Lorbeerblätter
3		Knoblauchzehen
1	Teel.	Pimentkörner
2	Essl.	Currypulver
1	Essl.	Kreuzkümmelkörner

Anleitung:

Sterilisieren Sie 4 oder 5 Halbliter-Einmachgläser, indem Sie sie in heißem Wasser kochen oder einmal ohne Spülmittel im Geschirrspüler spülen. Wenn die Tomaten groß sind, in grobe Stücke schneiden, wenn sie klein sind, ganz lassen. Zwiebeln in ähnlich große Stücke schneiden. Zwiebeln und Tomaten abwechselnd in die Gläser schichten. In jedes Glas eine Chilischote geben.

In der Zwischenzeit in einem großen Edelstahltopf alle verbliebenen Zutaten zum Kochen bringen, 5 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb in die Tomatengläser gießen. Abkühlen lassen. Die Gläser bis einen Fingerbreit unter den Rand mit soviel Flüssigkeit aufgießen, daß die Tomaten bedeckt sind. Falls mehr Flüssigkeit erforderlich ist, geben Sie Essig dazu. Gläser verschrauben und in den Kühlschrank stellen.

Vor dem ersten Gebrauch einige Tage ziehen lassen. Die Tomaten halten sich gut 2 Monate im Kühlschrank oder einem kühlen Keller.