

Tomaten - Grüne Süßsauer

Kategorien: Kalt, Eingemachtes, Küche, Chutney

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/4	kg	Tomaten, kleine grüne
3	Ltr.	Wasser
3		Salz
1/2	Ltr.	Weinessig
500	Gramm	Zucker
1		Pfefferkörner, weiße
2	Stängel	Zimt
1	Teel.	Gewürznelken
2		Ingwerknollen, eingelegte
2		Ingwersirup

Anleitung:

Grüne, ganz feste und fleckenlose Früchte verwenden, die größer als eine Walnuß sind. Kleine Tomaten können leicht noch bitter sein. Die Tomaten trocken abreiben, die Blütenkelche entfernen und die Haut mehrmals mit einer Nadel einstechen. Wasser und Salz aufkochen, die Tomaten hineingehen, kurz aufwallen und noch zwei Minuten ziehen lassen. Abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser schichten. Essig und Zucker erhitzen. Pfefferkörner, zerbrochenen Zimt, Gewürznelken, feine Ingwerwürfelchen und Ingwersirup zugeben. Den Sud aufkochen und mit den Gewürzen über die Tomaten gießen. Diese müssen bedeckt sein. Die Gläser sofort verschließen. Als Beigabe zu gegrilltem Fleisch.