

Süßes Tomatensälz zu Herzhaftem



Zutaten:

- 1 kg Tomaten (regional)
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Zimtstange
- 1 Bio-Zitrone
- 1-2 Chili, fein gehackt
- 1 TL (Sellerie)salz
- 1 TL Pfeffer



Zubereitung

Die Tomaten unten kreuzweise einschneiden und in kochendem Wasser 1 Minute kochen, dann abgießen und eiskalt abschrecken. Die Haut abziehen.

Nun die Tomaten in Stücke schneiden und zusammen mit dem Gelierzucker, der Zimtstange, dem Chili, dem Zitronensaft und -Abrieb in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles rührend ca. 15 Minuten köcheln. Die Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Den Rest pürieren.

Das Tomatensälz in saubere Gläser füllen.

Die Gläser verschließen und auf den Kopf stellen. Alles abkühlen lassen.

Tipp: das Tomatensälz schmeckt gut zu Käse und natürlich zu Käsecrackern.