

PIKANTE TOMATENKONFITÜRE

Tomaten werden oft alle auf einmal reif – wohin damit?
Da es so gut wie nirgends Tomatenkonfitüre zu kaufen gibt, mache ich sie einfach selbst.
Schmeckt besonders gut zu Käse, ich schwöre!

**Das benötigt Ihr für
ca. 4 Schraubgläser à 250 ml**

	Schalotten	4
	Olivenöl	4 EL
Tomatenmark (2-fach konzentriert)		1 EL
	dunkler Balsamessig	3 EL
	Tomaten	1 Kg
Gelierzucker 2:1 (ich verwende gern den aus dem Bioladen mit Rohrohrzucker)		300 g
	Ingwer	1 cm
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle		

Besondere Utensilien:

grobe Reibe
4 heiß ausgespülte Schraubgläser à 250 ml
nach Belieben Pürierstab und Sieb

So wird's gemacht

Tomaten halbieren und mit den Schnittflächen vorsichtig über eine grobe Reibe bewegen.

Eine grobe Reibe in eine Schale stellen. Tomaten quer halbieren und mit den Schnittflächen vorsichtig über die Reibe bewegen. Dabei tritt das Fruchtfleisch aus, sammelt sich am Boden der Schale und die leere Schale bleibt zurück in der Hand.

Hinweis: Kleine Tomaten, z. B. Cherrytomaten müsst ihr nicht unbedingt schälen. Es reicht, wenn ihr diese halbiert. Möchtet ihr diese dennoch von der Schale befreien, könnt ihr die Tomatenhörnlein einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und dann die Schale abziehen.

Schalotten pellen und sehr kleinschneiden, in Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten. Tomatenmark und Essig untermischen.

Tomaten in den Topf geben, kurz aufkochen. Dann pürieren, wenn man keine Stückchen in seiner Konfitüre möchte. Wer ganz ordentlich ist, streicht die Masse durch ein Sieb.

Anschließend den Gelierzucker dazugeben und alles gut köcheln lassen – mindestens 3 Minuten. Danach die Gelierprobe machen: Etwas Konfitüre auf einen kalten Teller streichen, wird sie fest, ist alles gut. Sonst einige Minuten Kochzeit dranhängen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die herzhafte Konfitüre in die vorher gut mit heißem Wasser ausgespülten Gläser füllen und kalt werden lassen.

Sie hält sich so viele Monate. Ist das Glas geöffnet, im Kühlschrank mehrere Wochen. Entdeckt man Schimmel im Glas, muss die gesamte Konfitüre entsorgt werden.