

Gluschtigs u Chüchtigs

Tomatenkonfitüre

Zutaten:
1 kg Tomaten
1 rote Grapefruit
1 Zitrone
2 ganze Vanilleschoten
750 g Gelierzucker

1. Tomaten mit heissem Wasser überbrühen, häuten, und halbieren, Kerne ausdrücken und Tomaten in Würfel schneiden.
2. Die Schale von Zitrone und Grapefruit mit Spülmittel und heissem Wasser gründlich reinigen. Dann samt Schale in dünne Scheiben schneiden und zu den Tomaten geben.
3. Die Mischung aufkochen lassen und zugedeckt 10 Minuten kochen.
4. Masse mit einem Stabmixer grob pürieren.
5. Mark aus dem Vanilleschoten herausholen und zur Masse hinzugeben.
6. Gelierzucker hinzugeben und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
7. Die noch heisse Konfitüre in warm ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser sofort verschliessen.

Die Konfitüre sollte kühl und dunkel aufbewahrt werden. Mit diesem Rezept erhält man in etwa 1l Konfitüre

Tipp:

Anstelle dieser süssen Variante kann man auch eine scharfe Tomatenkonfitüre zubereiten. Anstelle von Zitrone, Grapefruit und Vanilleschoten kocht man die pürierten Tomaten mit 2 Stängeln Minze, 3 Stängeln Basilikum, 2 EL fein geschnittenen Ingwer, ein paar gestossene Koriandersamen und einer Chilischote oder einer Prise Cayennepfeffer. Am besten bindet man die Gewürze zusammen, damit man sie nach dem Kochen wieder leicht herausholen kann. Diese Konfitüre passt hervorragend zu grilliertem Fleisch!



Schweizer Gemüse - Näher ist frischer!

