REZEPT FÜR SÜSS-HERZHAFTE TOMATENPASTE

SÜSS-HERZHAFTE TOMATENPASTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 8 Gläser à 200 ml | 125 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 900 g Tomaten
- 225 g Zwiebeln
- 225 g Rosinen
- 100 g SweetFamily Einmachzucker
- 400 ml Branntweinessig
- 100 g SweetFamily Gelierzucker 1:1

2842

ZUBEREITUNG

91	1	19.7	0.2
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 g ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Tomaten über Kreuz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen und häuten, abwiegen und in Stücke schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Zwiebeln schälen und würfeln.

2. Alle Zutaten außer dem Gelierzucker in einem weiten Topf verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung offen bei schwacher Hitze ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen, dabei anfangs gelegentlich, zum Ende häufig umrühren, damit nichts ansetzt.

3. Gelierzucker zugeben und Fruchtzubereitung noch einmal 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe machen. Tomatenpaste in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Die Paste schmeckt köstlich zu Käse, Crackern oder zu kaltem Braten.