Tomaten selber einlegen

Leicht 120 min.



Aromatische Tomaten wecken Erinnerungen an den Sommer und sind ein beliebter Snack zu vielen Gerichten. Sie eignen sich aber auch perfekt zum Einlegen. Durch eine fein-säuerliche Essignote beispielsweise wird das Aroma der fruchtig-süßen Tomaten betont. Eingelegte Tomaten schmecken dann köstlich zu Käse und frischem Brot, in frischen Salaten – oder auch zu gegrilltem Fleisch oder Fisch. Traditionell werden in Italien auch getrocknete Tomaten eingelegt, dann allerdings in Öl und meist mit aromatischen Kräutern.

Heute ist es zwar nicht mehr notwendig, zu Hause Gemüse haltbar zu machen und einzulegen, denn auf Märkten und in Supermärkten ist es ganzjährig verfügbar. Aber um einmal eine besondere Delikatesse selbst zu machen, ist das traditionelle Verfahren trotzdem gut geeignet – und es ist eigentlich: molto facile!

Zutaten

Für die sauer eingelegten Cherry Tomaten

500g Cherrytomaten, rot und gelb

2 Chilischoten

2 Lorbeerblätter

1 EL schwarze Pfefferkörner

300ml Condimento Bianco Agrodolce

50g brauner Zucker

Für die getrockneten Tomaten

200g Tomaten, getrocknet

250ml trockener Rotwein

1l Wasser

100ml Aceto Balsamico di Modena

1 Zweig Rosmarin

300ml Olivenöl “extra vergine”

Schwarzer Pfeffer (grob gemahlen)

Sonstiges

Gläser mit Schraubverschluss

Schritt 1: Die Vorbereitung

Wasche die Gläser gründlich ab und koche sie in einem großen Topf mit kochendem Wasser für einige Minuten aus. Anschließend stellst du sie nebeneinander geöffnet auf ein Geschirrhandtuch. Die Tomaten gründlich waschen und abtrocknen. Wasche die Chili-Schoten, entferne Stiel und Kerne und schneide sie in Ringe.

Schritt 2: Die Tomaten

Du kannst Cherrytomaten oder andere kleine Tomaten wie Datteltomaten einlegen. Verwende nur frische, einwandfreie Früchte ohne Druckstellen. Schichte die gewaschenen Tomaten vorsichtig in die Gläser. Nimm Tomaten in verschiedenen Farben (rot, gelb und orange), dann sieht es im Glas besonders dekorativ und appetitlich aus.

Schritt 3: Der Essigsud

Gib den Essig in einen großen Topf und rühre den Zucker ein, so dass er sich auflöst. Füge anschließend die Chili-Ringe und die Pfefferkörner hinzu und koche das Ganze kurz sprudelnd auf. Gieße den Essig-Sud sofort kochend heiß über die Tomaten. Fülle die Gläser unbedingt bis zum Rand. Die Gewürze kannst du dabei mit ins Glas geben. Verschließe die Gläser dann sofort und lasse sie abkühlen.

Schritt 4: Die Vorbereitung

Wasche die Gläser zur Aufbewahrung sehr gründlich und koche Gläser und Deckel für einige Minuten in einem großen Topf mit kochendem Wasser aus. Stelle die Gläser anschließend auf ein sauberes Küchenhandtuch.

Schritt 5: Die Tomaten im Essigsud köcheln

Koche das Wasser zusammen mit Wein und Aceto Balsamico di Modena in einem Topf auf. Gib die Tomaten in den Essigsud und köchle sie für etwa zehn Minuten bei geringer Hitze. Gieße sie durch ein großes Sieb ab und lasse sie etwa zwei Stunden abtropfen – dabei nicht drücken.

Schritt 6: Die Tomaten ins Glas füllen

Gib die Tomaten mit dem Rosmarinzweig und etwas Pfeffer in das Glas. Gieße mit Olivenöl auf, bis alle Tomaten vollständig bedeckt sind und verschließe das Glas mit dem Deckel. Einige Tage ziehen lassen, dann sind die Tomaten fertig zum Verzehr. Im Kühlschrank aufbewahrt halten sich die eingelegten Tomaten etwa 3–4 Wochen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte