

Rezept

Eingelegte Gewürztomaten

Ein Rezept von Eingelegte Gewürztomaten, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 2 rote Chilischoten | 2 Vanilleschoten |
| 500 ml Obstessig | 250 g Zucker |
| 3 Sternanis | 3-4 Gewürznelken |
| 1 EL Senfkörner | 2 Stangen Zimt |
| 3 Zweige Thymian | 400 g rote Kirschtomaten |
| 400 g gelbe Kirschtomaten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 WECKGLAS MIT 1,5 L INHALT (MIT 1 GUMMIRING UND 4 KLAMMERN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht
| **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Chilischoten längs halbieren, entkernen und waschen. Vanilleschoten längs aufschlitzen. Essig, Zucker, Chilihälften, Vanilleschoten und die Gewürze in einem Topf aufkochen, dann offen bei mittlerer Hitze 6-8 Min. sprudelnd kochen lassen.
2. Die Tomaten heiß waschen, mit einer Nadel rundum einstechen und in ein heiß ausgespültes Glas geben. Den heißen Sud über die Tomaten gießen. Das Glas fest verschließen. Dafür den Gummiring auf die Innenseite des Deckels legen. Den Deckel auflegen und mit Klammern sichern. Im Kühlschrank abkühlen und mindestens 2-3 Tage marinieren lassen. Passen zu Pasta oder schmecken als Tapa mit geröstetem Weißbrot.