Rezept

# Tomaten-Erdbeer-Marmelade

Ein Rezept von Tomaten-Erdbeer-Marmelade, am 07.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1,2 kg** | Tomaten |
| **1** | Bio-Orange |
| **100 ml** | Zitronensaft |
| **1 TL** | Salz |
| **½ TL** | Cayennepfeffer |
| **300 g** | Erdbeeren |
| **1 kg** | Gelierzucker 2:1 |
| **50 ml** | Weißweinessig |
| **1 TL** | gemahlener Kreuzkümmel |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal, 8 g KH

## Zubereitung

1. Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, häuten und halbieren. Die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Ein feinmaschiges Sieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen, über eine Schüssel hängen, die Tomatenkerne hineingeben und zugedeckt über Nacht abtropfen lassen.

2. Die Erdbeeren waschen, Kelchblätter entfernen. Erdbeeren und Tomaten-Fruchtfleisch in 0,5 cm große Würfel schneiden und in einen großen Topf geben. Die Orange abwaschen und abtrocknen. Die Schale sehr fein abreiben und zu den Tomaten geben. Gelierzucker, Zitronensaft und Essig zufügen, alles mischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

3. Am nächsten Tag den ausgetretenen Tomatensaft, Salz und die Gewürze zum Tomatenansatz geben. Alles aufkochen und 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Das Confit nach Belieben mit dem Stabmixer leicht anpürieren und mit Essig, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Gelierprobe machen.

4. Das fertige Confit bis 1 cm unter den Rand in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen. Nach Anbruch im Kühlschrank aufbewahren.