

Rezept

Tomatenmarmelade

Ein Rezept von Tomatenmarmelade, am 15.12.2025

Zutaten

2 kg Tomaten

5 - 6 Stängel Petersilie (ohne die Blättchen)

Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1 Beutel Gelierpulver 2: 1 (25 g)

1 kg Gelierzucker 2:1

3 kleine rote Chilischoten

2 EL Tomatenmark

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Schraubgläser (je 450 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- 1.** Die Tomaten waschen, achteln und dabei die Stielansätze entfernen. Tomaten und Gelierzucker in einem Topf vermischen und 2 - 3 Std. ziehen lassen.

- 2.** Die Petersilienstängel und Chilis waschen und abtrocknen, die Chilis entstielen. Beides fein hacken und mit allen anderen Zutaten zu den Tomaten geben.

- 3.** Den Topfinhalt aufkochen und 4 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Dann alles mit dem Stabmixer pürieren und bei Bedarf noch durch ein Sieb streichen.

- 4.** Fertige Marmelade in die vorbereiteten Schraubgläser füllen, verschließen und für 10 Min. auf den Kopf stellen. Tipp: Marmelade noch mit Orangenlikör, Paprikapulver oder Knoblauch aromatisieren.