

Rezept

Tomatenmarmelade

Ein Rezept von Tomatenmarmelade, am 15.12.2025

Zutaten

2 kg	Tomaten	1 kg	Gelierzucker 2:1
5 - 6 Stängel	Petersilie (ohne die Blättchen)	3	kleine rote Chilischoten
	Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	2 EL	Tomatenmark
1 Beutel	Gelierpulver 2: 1 (25 g)		

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.