

Rezept

Weißes Tomatengelee

Ein Rezept von Weißes Tomatengelee, am 17.06.2024

Zutaten

1,3 kg saftige, aromatische Tomaten

1/2 TL Salz

ca. 8 Zweige Zitronen-Thymian

500 g Gelier Zucker 2plus1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Tomaten und Thymianzweige waschen. Tomaten und 3 Zweige grob zerkleinern, dabei die Stiele und Stielansätze entfernen. Beides mit Salz und 4-5 EL Gelierzucker im Mixer fein pürieren. Ein großes Nudelsieb mit einem feuchten Geschirrtuch auslegen und auf einen großen Topf stellen. Die Masse ins Sieb gießen und den Saft mindestens 24 Std. ablaufen lassen. Die Saftausbeute ist noch größer, wenn Sie die Ecken des Tuches verknoten und über der Schüssel aufhängen.
2. 1 l Tomatensaft abmessen und mit dem restlichen Gelierzucker in einem großen Topf mischen. Bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei nicht aufhören zu rühren.
3. Den Topf vom Herd nehmen. Je 1 Stück Zitronen-Thymian in kleine Twist-off-Gläser stecken, mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.