

zu viele Tomaten

Beitrag von „Gina-Maria“ vom 22. August 2006 14:24

Hallo,

hier zwei Rezepte, damit du die "Tomatenflut" bekämpfen kannst:

Tomatensaft

Tomaten waschen, in Stücke schneiden, durch die Fruchtsaftpresse geben, in kleine Flaschen (z.B. Milchflasche) oder Gläser füllen und durch zweimaliges Einkochen sterilisieren.

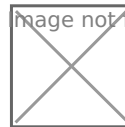
Dauer: 60 min bei 100°C und nach 48 Stunden noch einmal 30 min bei 100°C

Tomatenmark

Zuerst Saft (wie oben beschrieben) herstellen, bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zu Mark eindicken, noch heiß in Gläser füllen und sofort in vorgewärmten Einkocher auch zweimalig einkochen

Dauer: 30 min bei 100°C und nach 48 Stunden nochmal 30 min bei 100°C

image not found or type unknown



Viel Spaß! Zuerst die Arbeit - dann im Winter das Essvergnügen!