

# Tomaten einkochen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8 - 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8 - 10', 'yield' : " " });
```

Im Hochsommer ist die Beste Zeit Tomaten einzukochen, damit man im Winter den Geschmack des Sommers wieder aufleben lassen kann. Grundsätzlich eignen sich dafür alle Sorten die jetzt reichlich im eigenen Garten verfügbar sind, oder preiswert auf den Wochenmärkten angeboten werden. Allerdings lassen sich Tomaten auf vielfältige Art und Weise einkochen.

Am einfachsten ist es sicherlich, die Tomaten zu zerkleinern. Dazu die Tomate einfach in grobe Stücke schneiden und wahlweise in einen Mixer geben oder in einem hohen Topf mit dem Pürierstab zu einer Soße verarbeiten. Aber bitte tragen Sie dabei unbedingt eine Schürze. Manch einer mag bei eingekochten Tomaten die Haut nicht, da diese doch öfters in relativ großen Stücken trotz Einkochen in der Konsistenz gleich bleibt. Hier bietet es sich an die Tomaten vor dem Einkochen von ihrer Haut zu befreien, sprich zu häuten und anschließend in ihrer natürlich runden Form in die Einmachgläser zu geben.

Wichtig dabei sind gründlich gesäubert Twist-Off Gläser, oder auch Gläser mit Schraubverschluss, die man vorher kurz in kochendem Essigwasser sterilisiert hat.

## Zutaten

- Der Sud, für 1 kg rote oder auch grüne Tomaten: berechnet:
- 6 - 8 Knoblauchzehen, geschält, halbiert
- 1/2 l Weißweinessig
- 4 El Zucker
- 2 Tl Salz
- 2 grüne Pfefferschote ohne Kerne, halbiert
- 2 El Senfkörner
- 5 - 6 Lorbeerblätter
- Getrocknete Kräuter der Provence nach eigenem Geschmack
- 1 Tütchen Einmachhilfe aus dem Supermarkt

Zu Beachten ist der Stilansatz einer jeden Tomate. Dieser sollte vor dem Einkochen mit einem Messer keilförmig entfernt werden. Der Grund dafür nennt sich Solanin und ist ein Giftstoff der zu ungewünschten Nebenwirkungen führen kann. Nachzulesen bei Stiftung-Warentest

## Zubereitungsart

### Schritt1

Am besten eignen sich rote, feste Exemplare. Den Stielansatz mit einem Messer kegelförmig entfernen. Danach die Tomaten in kochendem Wasser kurz brühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen und anschließen in die Gläser geben.

### Schritt2

Alle Sudzutaten kurz aufkochen und die Einmachhilfe einrühren, Kräuter der Provence dazu geben. Etwas abkühlen lassen (wegen der Gläser) aber noch relativ heiß über die Tomaten gießen und bedecken.

### Schritt3

Fest verschließen, Gläser auf den Kopf stellen, auskühlen lassen, nach Möglichkeit dunkel und kühl lagern.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte, Kleine Gerichte **Tags:** tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-einkochen/>