

Tomaten haltbar machen

Ca. 2 kg Tomaten

3 Gläser á ca. 700 ml

3 Knoblauchzehen

3 TL Pfefferkörner

3 TL Senfkörner

3 TL Koriander

6 Eßl. Zucker

1 TL Salz

100 ml. Essig 5%

1 L Wasser

Gläser gut sterilisieren. Die Tomaten halbieren und in den Gläsern anordnen. Jeweils eine Knoblauchsehe in Scheiben geschnitten ins Glas packen. Jeweils 1 TL Pfefferkörner, Senfkörner und Koriander ins Glas schütten.

1 Liter Wasser mit 6 Eßl. Zucker, 1 TL Salz und 100 ml. Essig 5% aufkochen und anschließend auf die Gläser verteilen. Deckel drauf, gut verschließen und an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren und nach Bedarf verwenden.