Eingelegte Kirschtomaten

Für eingelegte Kirschtomaten hat man im Winter immer Verwendung. In diesem Rezept wird die Zubereitung detailliert erklärt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 48,0 h

Gesamtzeit: 48,6 h



Zutaten

520 g	Cocktailtomaten
3 Stängel	Basilikum
200 ml	Weißweinessig
200 ml	Wasser
2 TL	Meersalz
50 g	Feinkristallzucker
1 TL	Pfefferkörner
1 TL	Basilikum (getrocknet)
1 Prise	Salz (für die Tomaten)
300 ml	Wasser (für die Tomaten)

Zubereitung

1. Zu Beginn die Einmachgläser für die **eingelegten Kirschtomaten** heiß auswaschen oder noch besser auskochen. Basilikum gut waschen, trocknen und anschließend die Blätter von den Stängeln entfernen.

2. Jetzt die Basilikumstängel, getrockneten Basilikum, Essig, Zucker, Pfefferkörner und Salz in einen Topf mit Wasser geben und gut vermengen. Wasser zum Kochen bringen. Die Mischung für ca. 10 Minuten bei geringer Hitze sanft kochen lassen.

3. Unterdessen einen weiteren Topf mit Salzwasser aufkochen. Eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Die gewaschenen Tomaten kurz mit dem kochenden Wasser überbrühen, dann eiskalt abschrecken und die Haut entfernen.

4. Nun die Basilikumblätter zusammen mit den Tomaten und der Marinade in die vorbereiteten Gläser geben. Die gut verschlossenen Gläser mindestens 2 Tage ruhen lassen.

Tipp

Die Haltbarkeit der eingelegten Kirschtomaten wird verlängert, wenn diese im Dampfgarer oder im Einkochtopf zubereitet werden.