Tomaten einkochen

Das Rezept für Tomaten einkochen mit Schritt-für-Schritt-Anleitung findest du hier. Die haltbar gemachte Tomatensauce eignet sich für viele köstliche Gerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

3 kg	Tomaten
5 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. **Tomaten einkochen** gelingt ganz einfach. Dafür zuerst die Gläser mit kochendem Wasser sterilisieren, auf die Deckel und Gummiringe nicht vergessen. Die Tomaten waschen und gut abtrocknen. Die reifen Tomaten zerschneiden und den grünen Strunk mit einem scharfen Messer entfernen.

2. Jetzt die Tomatenstücke mit Zitronensaft in einen Kochtopf geben, aufkochen und zirka 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Mixstab pürieren und in die vorbereiteten Gläser bis einen Zentimeter unter den Rand füllen und verschließen.

3. Die Gläser in einen Einkochtopf oder großen Kochtopf stellen. Heißes Wasser in den Topf füllen bis die Gläser komplett bedeckt sind. Auf 90 °C Einkochtemperatur erhitzen und die Tomaten 30 Minuten einkochen.

Tipp

Optional kann man die Tomaten vor dem Aufkochen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern nach Geschmack würzen.