Tomatenkonfitüre mit Chili

Mit diesem Rezept kommt Abwechslung aufs Brot: Die Tomatenkonfitüre mit Chili vereint Schärfe und Süße in einem einzigen Brotaufstrich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,3 h



Zutaten

450 g	Tomaten
450 g	Gelierzucker
2 Stk.	Chilischoten
1 Stk.	Nelke

Zubereitung

1. Für die Tomatenkonfitüre mit Chili die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden und mit heißem Wasser überbrühen. Häuten, vierteln und entkernen. Chili waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Tomaten und Chli mit dem Gelierzucker vermengen und zugedeckt über Nacht kühl stellen.

2. Tomaten-Chili-Mischung in einem Topf erwärmen, Nelke hinzufügen und alles zusammen ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen, Nelke entfernen und die Konfitüre noch warm in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Tipp

Die Tomatenkonfitüre mit Chili schmeckt nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch als Dip zu Kurzgebratenem und Gegrilltem.