Eingelegte grüne Tomaten (süß-sauer, haltbar im Glas) & Süße Grüne Tomatenmarmelade

Zutaten:

Eingelegte grüne Tomaten (süß-sauer, haltbar im Glas) (für ca. 4–5 Gläser à 500 ml)

- 1,5 kg **grüne Tomaten** (fest, nicht reif)
- 2 mittelgroße **Zwiebeln**
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml **Weißweinessig**
- 500 ml **Wasser**
- 200 g **Zucker**
- 2 EL **Salz**
- 1 TL **schwarze Pfefferkörner**
- 2 TL **Senfkörner**
- 2–3 **Lorbeerblätter**
- einige **Dillzweige** oder 1 TL getrockneten Dill
- optional: 1 kleine **Chilischote** (für etwas Schärfe)

Süße Grüne Tomatenmarmelade (ergibt ca. 6 Gläser à 250 ml)

- 1 kg **grüne Tomaten** (unreif, fest)
- 500 g **Zucker** (oder Gelierzucker 2:1)
- Saft und Schale von 1 **Bio-Zitrone**
- 1 Stange **Zimt** (oder ½ TL gemahlen)
- 1 Stück **Ingwer** (ca. 2 cm, fein gehackt) – optional
- evtl. 1–2 **Nelken** oder etwas **Vanille** für Variation

Zubereitung:

Eingelegte grüne Tomaten (süß-sauer, haltbar im Glas)

1. **Tomaten vorbereiten**
2. Grüne Tomaten gründlich waschen.
3. Je nach Größe halbieren oder vierteln.
4. **Sud kochen**
5. Essig, Wasser, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen.
6. Gewürze (Pfeffer, Senf, Lorbeer) zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
7. **Gläser befüllen**
8. Saubere, ausgekochte Gläser bereitstellen.
9. Tomaten, Zwiebelringe, Knoblauch und Dill hineinschichten.
10. Wer mag, ein Stück Chili pro Glas dazugeben.
11. **Mit Sud übergießen**
12. Heißen Sud samt Gewürzen über die Tomaten gießen, bis alles bedeckt ist.
13. Sofort fest verschließen.
14. **Sterilisieren (für längere Haltbarkeit)**
15. Gläser in einem Einkochtopf oder großen Topf mit Wasser (ca. 80–85 °C) 20 Minuten einkochen.
16. Herausnehmen und langsam abkühlen lassen.

Haltbarkeit & Genuss

- Kühl und dunkel gelagert sind die eingelegten Tomaten **mindestens 6–12 Monate** haltbar.
- Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 1–2 Wochen aufbrauchen.
- Geschmack: süß-sauer, würzig, leicht pikant.
- Passt sehr gut zu Jause, Käseplatten, Wildgerichten oder einfach aufs Schwarzbrot.

Süße Grüne Tomatenmarmelade

1. **Tomaten vorbereiten**
2. Waschen, vom Stielansatz befreien und in kleine Würfel schneiden.
3. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht nachdunkeln.
4. **Marinieren**
5. Tomatenwürfel mit Zucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben.
6. Abgedeckt **über Nacht ziehen lassen** (so bildet sich viel Saft).
7. **Kochen**
8. Am nächsten Tag die Masse in einen großen Topf geben.
9. Zimt, Ingwer und evtl. Nelken dazu.
10. Unter Rühren ca. 20–30 Minuten köcheln, bis die Tomaten zerfallen und die Masse eindickt.
11. Wer es feiner mag: mit dem Stabmixer pürieren.
12. **Gelierprobe**
13. Einen Tropfen auf einen kalten Teller geben. Wird er fest, ist die Marmelade fertig.

14. Falls nicht: noch ein paar Minuten weiterkochen.
15. **Abfüllen**
16. Heiß in sterile Gläser füllen, sofort verschließen.
17. Gläser auf den Kopf stellen und 5 Minuten stehen lassen, dann umdrehen.

Haltbarkeit & Geschmack

- Kühl und dunkel gelagert **ca. 1 Jahr haltbar**.
- Geschmak: süß, fruchtig, leicht würzig – erinnert ein bisschen an Feigenmarmelade.
- Passt toll zu:
- Käseplatten (Blauschimmel, Ziegenkäse, Brie)
- Wildgerichten (als Beilage wie Preiselbeeren)
- Süßspeisen oder einfach aufs Frühstücksbrötchen