

GEMÜSE

Eingelegte Kirschtomaten mit Honig und Dill

Geschälte Tomaten in einem süßsauren Sud mit Honig, Knoblauch und Dill. Ann Lows Rezept erschien auch im Magazin „Gourmet Living“.

Rezeptautor: Ann Low · Anncoo Journal



ZEIT

50 Minuten + 3 Tage im Kühlschrank

ERGIBT

Eine Zubereitung aus 500 g Kirschtomaten

Methode: Schnelles Einlegen in Essig

Saison und Zutaten: Reife, feste Kirschtomaten

Lagerung: In einem sauberen, verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten

- ☐ 500 g Kirschtomaten
- ☐ 350 ml Trinkwasser für den Sud
- ☐ 100 ml Apfelessig
- ☐ ½ TL Salz
- ☐ 6 EL Honig
- ☐ 2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- ☐ Ein Dillzweig

Zubereitung

1. Tomaten schälen

Die Tomaten waschen und die Haut an der Unterseite kreuzweise einritzen. Portionsweise 15-20 Sekunden in kochendes Wasser geben. Sobald die Haut aufplatzt, sofort in Eiswasser legen und anschließend schälen.

2. Gläser füllen

Tomaten, Dill und Knoblauch in gründlich gereinigte, mit heißem Wasser ausgespülte Gläser geben.

3. Sud zubereiten

350 ml Wasser mit Essig und Salz aufkochen. Den Honig zugeben und unter Rühren 3 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Quellen und Geschichte auf der Fermentarnia-Website
fermentarnia.com



Seite 1

REZEPT ONLINE

Eingelegte Kirschtomaten mit Honig und Dill / Fortsetzung

4. Aufgießen und kühlen

Den heißen Sud in die Gläser gießen und verschließen. Nach dem Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren 3 Tage warten.

Tipps

Gläser und Deckel mit Spülmittel reinigen, gründlich abspülen und nach Empfehlung der Autorin 2 Minuten in kochendes Wasser legen. Umgedreht abtropfen lassen.

Für das Blanchieren und Abkühlen zusätzlich kochendes Wasser und Eiswasser bereithalten. Die angegebenen 350 ml Wasser sind für den Sud bestimmt.

Die Autorin bestätigt, dass gewöhnliches Leitungswasser verwendet werden kann, sofern es Trinkwasserqualität hat.

Die Quelle nennt 4 kleine Gefäße, ohne deren Fassungsvermögen anzugeben. Die Zahl der Gläser richtet sich nach ihrer Größe.

Hinweise der Fermentarnia

Reife, feste und unbeschädigte Tomaten wählen.

Dies ist eine schnelle Essigzubereitung für den Kühlschrank. Das Rezept enthält keine Anleitung zum Einkochen für die Lagerung im Vorratsschrank.

So schmeckt es am besten

Als kalte Vorspeise oder Beilage zu Gegrilltem servieren.

Unter der Lupe

Woher die Säure kommt

Der Apfelessig liefert die Essigsäure für diesen Sud. Die Tomaten erhalten ihren säuerlichen Geschmack durch den Essig und nicht durch Milchsäurebakterien wie bei einer Fermentation. Das heiße Aufgießen gehört zur Zubereitung; die Tomaten müssen nach diesem Rezept trotzdem im Kühlschrank aufbewahrt werden.

ZUSAMMENGESTELLT VON / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Quellen und Geschichte auf der Fermentarnia-Website
fermentarnia.com



Seite 2

REZEPT ONLINE