

Süßes Tomatengsälz zu Herzhaftem



Vollreife Tomaten, herzhaftes Aroma

Aus den reifen Tomaten oder überreifen Tomaten entstehen kräftige Saucen. Das auch süße Rezepte damit zu zaubern sind, probieren nur wenige Mutige. Dabei schmeckt ein süßes Tomaten-Gsälz (Konfitüre) ausgezeichnet zu heimischem Käse, zu Schinken oder gebackenen Kartoffeln. Wer es rassiger möchte, würzt das Gsälz mit Harissa, Raz el Hanout oder Curry. Als kleiner Partysnack schmeckt die Tomatensüße auf Crackern mit Bergkäse oder Frischkäse. Einfach mal ausprobieren. Am besten gleich mehrere Gläser, denn solche Geschenke werden gerne genommen.

Hier die heutige Rezeptur für **Süßes Tomatengsälz zu Herzhaftem**:

Zutaten

- 1 kg Tomaten (regional)
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Zimtstange
- 1 Bio-Zitrone
- 1-2 Chili, fein gehackt
- 1 TL (Sellerie)salz
- 1 TL Pfeffer

Zubereitung

Die Tomaten unten kreuzweise einschneiden und in kochendem Wasser 1 Minute kochen, dann abgießen und eiskalt abschrecken. Die Haut abziehen.

Nun die Tomaten in Stücke schneiden und zusammen mit dem Gelierzucker, der Zimtstange, dem Chili, dem Zitronensaft und -Abrieb in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles rührend ca. 15 Minuten köcheln. Die Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Den Rest pürieren.

Das Tomatensälz in saubere Gläser füllen.

Die Gläser verschließen und auf den Kopf stellen. Alles abkühlen lassen.

Tipp: das Tomatensälz schmeckt gut zu Käse und natürlich zu Käsecrackern.