



ESSIGTOMATEN

Zutaten:

1 kg	Kirschtomaten
500 g	milde Gemüsebrühe
250 g	weißer Balsamicoessig
6	Knoblauchzehen
4	Datteln entkernt
1 Zweig	Rosmarin
1 Prise	Salz
1	Bügelverschlussglas

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Kirschtomaten darin für 20–60 Sekunden blanchieren. Das Wasser abgießen und die Tomaten mit kaltem Wasser abschrecken. Nun die Haut abziehen und die Kirschtomaten in das Bügelverschlussglas legen. In einem Topf die Gemüsebrühe, Balsamico Essig, Rosmarin, Datteln und eine gute Prise Salz geben. Die Knoblauchzehen samt Schale einmal andrücken und ebenfalls mit hineintun. Jetzt den Sud einmal kurz aufkochen und in das Glas mit den Tomaten gießen. Das Glas verschließen, draußen runterkühlen lassen und danach in den Kühlschrank stellen. Dort ist es für 1–2 Wochen haltbar.

Tipps:

- Man kann die Tomaten ein wenig mit einem Messer anritzen, damit die Haut leichter aufplatzen kann.
- Zum Essen ist es schöner und der Essig wird auch besser aufgesaugt, wenn die Haut vorher abgezogen wurde, wenn das nicht stört kann allerdings auch die Kirschtomaten direkt verwenden.

Abwandlungen:

- Die Essigtomaten schmecken zu jeder Grillfeier, im Salat oder zu einer Brotzeit.
- Anstelle von Rosmarin kann man auch Dill, Senf- und Pfefferkörner hinzufügen.
- Die fertigen Essigtomaten schmecken auch in einer Salsa, einfach kleinschneiden und noch ein paar Frühlingszwiebeln, frischen Koriander, Chili und wer mag ein paar Pfirsichstückchen untermischen.
- Wer möchte, kann auch noch ein paar Mini-Paprikaschoten, rote Zwiebeln, Senfkörner, Ingwer anstelle von Rosmarin, Chiliflocken und Rosinen anstatt Datteln hineingeben und wenn alles durchgezogen ist, nach Belieben zu einem Chutney weiterverarbeiten.