

Eingelegte grüne Tomaten

Zutaten für 3-4 Gläser a 700 ml

1000 g	grüne Tomaten (ca. 2 - 4 cm Durchmesser)
500 g	Zucker
500 ml	Weinessig
1	Schale einer unbehandelten Zitrone
5	Schalotten geschält
5	Knoblauchzehen geschält
20	Pfefferkörner
4	Nelken
2	Lorbeerblätter
1	Zimtstange
1,5 EL	Salz

Optional:

50 g Ingwer in Scheiben.

Schalotten und Knoblauch schälen.

2 l Wasser mit dem Salz aufkochen und die gewaschenen Tomaten ca. 15 Minuten darin kochen (nicht kochen) lassen.

Herausheben und auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Sud aus 0,5 l Wasser, dem Essig, der Zitronenschale, den Schalotten, den Knoblauchzehen und zusammen mit den Gewürzen aufkochen und dann abkühlen lassen.

Die Tomaten ca. 12 Std. im Sud ziehen lassen.

Tomaten, Schalotten und Knoblauch in die vorbereiteten Gläser verteilen.

Den Sud aufkochen und mit den Gewürzen über die Tomaten gießen.

Die Tomaten sollten, vor dem Verzehr, in den verschlossenen Gläsern mindestens noch 1 - 2 Monate ziehen.