

Eingelegte grüne Tomaten

Zutaten:

3 kg grüne Tomaten
1 kg Zwiebeln
Salz
½ kg Zucker
250 g Datteln oder getrocknete Pflaumen
1 Liter Essig
2 Eßl süßer Senf
2 Eßl Curry
1 Eßl Chayenpfeffer
1 Eßl Kurkuma
1 Teel Ingwer
2 Teel süßer Paprika

Zubereitung:

Tomaten waschen und vierteln; Zwiebeln schneiden und beides über Nacht in Salz (nach Gefühl) ziehen lassen. Öfter mal wenden. Wasser abschütten oder Tomaten und Zwiebeln ausdrücken. Tomaten, Zwiebeln, Zucker, Essig und Senf etwa 1 ½ Stunden aufgedeckt kochen. Nicht zu weich.

Dann die Gewürze und die klein geschnitten Pflaumen daruntergeben und alles noch einmal 10 Min. aufgedeckt kochen lassen. Dabei immer umrühren (brennt leicht an). Wie Marmelade abfüllen.

