Tomatenmark



Zutaten

Ca. 5 kg vollreife, aromatische Tomaten

Anleitung

1. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und die Früchte grob zerkleinern. In einen großen Topf geben und zunächst ohne zusätzliches Wasser erhitzen. Sobald die Tomaten Saft ziehen, unter gelegentlichem Rühren etwa 20–30 Minuten weich kochen.

2. Die weichen Tomaten anschließend durch eine Flotte Lotte oder ein feines Passiersieb streichen. Dadurch werden Schalen und Kerne entfernt.

3. Das entstandene Tomatenpüree zurück in einen möglichst breiten Topf geben. Salz hinzufügen und bei niedriger bis mittlerer Hitze ohne Deckel langsam einkochen lassen. Regelmäßig umrühren, später immer häufiger, damit nichts am Topfboden ansetzt.

4. Das Tomatenpüree so lange reduzieren, bis ein sehr dickes, konzentriertes Tomatenmark entstanden ist. Je nach Tomatensorte, Wassergehalt und Topfgröße kann dies 6 - 8 Stunden dauern. Je dicker die Masse wird umso mehr sollte man die Temperatur des Herdes reduzieren.

5. Die Mini-Weckgläser und Deckel gründlich reinigen. Das fertige Tomatenmark heiß in die Gläser füllen. Dabei den Glasrand sauber halten und etwa 1 cm Platz zum Rand lassen. Mit Gummiring, Glasdeckel und Klammern verschließen und 30 Min. bei 90 Grad einkochen. Danach rausnehmen und zugfrei abkühlen lassen.

Durch das Einkochen ist das Tomatenmark bei kühler und dunkler Lagerung bis zu 1 Jahr haltbar