

Tomatenmarmelade

für 5-8 Gläser

500 g	Gelierzucker 2:1
1 kg	Tomaten
125 g	rote Zwiebelwürfel
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
130 g	Tomatenmark
30 Blätter	Basilikum
1/2 Stück	Vanilleschote
1,5 g	Zimt
0,6 g	Ingwerpulver
2,5 g	Chilipulver
1 TL	Salz
1 Tütchen Zitronensäure, (zum besseren Gelieren)	

Tomaten vierteln.
Zwiebel und Knoblauch in grobe Würfel schneiden.
Basilikum grob durchschneiden.
Vanille, Zimt, Ingwer- und Chilipulver mischen.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig anschwitzen.
Knoblauch dazu geben, ca. 30 Sekunden rührend anbraten.
Die trockenen Gewürze dazu geben, ca. 30 Sekunden anbraten bis es herrlich duftet.
Tomaten, Tomatenmark und Vanille dazu geben und alles für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Basilikum hinzufügen.

Die Masse mit dem Pürierstab pürieren. (Vanillestange vorher herausnehmen.)
Nach dem Pürieren Gelierzucker und Zitronensäure dazu geben und für 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
Gelierprobe machen.
Die Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Variante: 1/2 Chilischote zugeben



Tomatenmarmelade mit Basilikum

Für ca. 5 kleine Geleegläser

1 kg	Tomaten
½ Bund	Basilikum
500 g	Gelierzucker 2:1
1 TL	Ingwer
1 Pck.	Zitronensäure (5 g)
	Cayennepfeffer
	Salz, Pfeffer
	Chili
	Rosmarin
n. B.	Knoblauch



Die Tomaten mit einem Sparschäler häuten, Stielansatz entfernen, klein würfeln und im Mixer pürieren.
Die Masse in einen Kochtopf geben und mit der Hälfte des Gelierzuckers und der Zitronensäure verrühren.
Aufkochen lassen und den restlichen Gelierzucker unterrühren.
Basilikum klein hacken und unterrühren.
Mit Ingwer, Pfeffer, Salz, Cayennepfeffer und Chili pikant abschmecken. Ca. 10 Minuten kochen lassen.

In Gläser abfüllen und verschließen. Etwas abkühlen lassen und im Kühlschrank richtig durchkühlen lassen.

Variante: 1-2 Knoblauchzehen mitkochen lassen oder klein gehackt unterrühren.

Süße Tomatenmarmelade

1 kg reife Tomaten
500 g Gelierzucker 3:1
1 Vanilleschote, Mark davon
1 Zitrone, Saft und Schale

Tomaten in kleine Stücke schneiden,
10 Minuten sprudelnd kochen,
mit dem Stabmixer pürieren.

Zitrone dünn schälen, dann ausdrücken.

Tomatenmus, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Vanillemark
gut mischen, zum Kochen bringen und unter regelmäßigem Rühren
3-4 Minuten sprudelnd kochen lassen,
bis die Marmelade geliert. (Geliertest machen!)

Die fertige Marmelade noch kochend heiß in zuvor gut ausgespülte und möglichst sterilisierte Gläser geben,
gut verschließen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen. Danach umdrehen und vollständig erkalten lassen.

Tipp: Man sollte Tomaten wählen, die viel Fruchtfleisch und wenig Kerne enthält.
Zum Beispiel Romatomen oder Ochsenherztomaten.

Varianten: Chili, Ingwer, Essig oder Kräuter ergeben eine etwas herzhaftere Variante.



Tomatenmarmelade kochen – Rezept mit tollen Varianten

1) Rote Tomatenmarmelade, das klassische Rezept

1 kg reife Tomaten
1 kg Gelierzucker (1:1)
1 Bio-Zitrone

Tomaten in kleine Stücke schneiden.

Tomatenstücke ohne Wasserzugabe bei schwacher Hitze kochen, bis sie weich sind.

Anschließend durch ein feines Sieb streichen.

Zitronenschale in großen Stücken mit einem Sparschäler von der Zitrone abschälen.

Tomatenmasse mit Gelierzucker und Zitronenschale unter Rühren zum Aufkochen bringen,
mindestens 3 Minuten lang gut durchkochen lassen, Zitronenschale heraus nehmen.

Tomatenkonfitüre noch heiß in dafür vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

2) Mit Chili und Vanille - milde Schärfe und ein Hauch von Exotik

2,5 kg Roma- oder Eiertomaten
1,5 kg Gelierzucker (2:1)
1 Vanilleschote
1 Zitrone
20 g Ingwer
2 kleine Chilischoten (rot, getrocknet)
40 ml Limoncello (italienischer Zitronenlikör)

nach Belieben:

2 EL Tomatenmark
1 Tütchen Geliermittel (2:1)

Tomaten vierteln und mit Gelierzucker in einem großen Topf und lassen Sie die Mischung 1 Stunde stehen. Ingwer fein reiben.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark heraus katzen.

Vanilleschote und Vanillemark gemeinsam mit den Chilischoten zu den Tomaten geben und aufkochen.

Saft und Abrieb der Zitrone und geriebenen Ingwer hinzu geben, 4 Minuten lang köcheln.

Mit dem Pürierstab gut durchmischen, dann durch ein Sieb streichen, aufkochen, Zitronen-Likör zugeben. Gelierprobe machen.

Tomatenmarmelade in die heiß ausgespülten Gläser füllen und gut verschließen.

Gläser auf den Kopfstellen und erkalten lassen.

Tipp: Sollte es Probleme beim Gelieren geben, können Sie 2 EL Tomatenmark und 1 Tütchen Geliermittel 2:1 hinzugeben. Tomatenkonfitüre erneut aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen.

3) Mit Orangen und Cointreau - fruchtig frische Variante mit Orangengeschmack

- 1 kg Tomaten
- 1 kg Gelierzucker (1:1)
- 2 Orangen
- 1-2 Schuss Cointreau
- 1 Messersp rote Chiliflocken
- 1 Messersp Pfeffer

Orange auspressen

Tomaten kleinschneiden und pürieren, durch ein Sieb passieren.

Tomatenmasse mit Orangensaft, Cointreau, Chiliflocken und Pfeffer abschmecken, aufkochen, Gelierzucker hinzu geben, umrühren, erneut aufkochen lassen.

Beginnt die Masse zu sprudeln, muss sie noch unter Rühren 3 Minuten köcheln.

Danach von der Herdplatte nehmen.

Tomatenmarmelade in die bereitgestellten Gläser füllen und verschließen, für etwa 30 Minuten auf dem Kopf stellen, dann umdrehen und abkühlen lassen.

4) Tomatenmarmelade mit Prosecco - mit Gemüse, Gewürzen und ein wenig Prosecco

- 1 kg Strauchtomaten
- 1 Zucchini
- 1 Salatgurke
- 3 Möhren
- 2 Knoblauchzehen
- 10 Blätter Basilikum
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 Chilischote
- Salz, Pfeffer
- 1 Tl Zucker
- 3 Tüten Gelatine Früchte Fix
- 250 ml Prosecco

Tomaten kreuzweise einritzen, in kochendes Wasser legen, Haut abziehen.

Knoblauchzehen schälen, mit etwas Salz bedecken und mit der Gabel zerdrücken.

Zucchini, Möhren und Gurke schälen und grob würfeln.

Gemüse, Kräuter und Gewürze in einem Standmixer geben und zerkleinern.

Masse in einen großen Topf langsam erhitzen, gelegentlich umrühren, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Zum Schluss rühren Sie den Prosecco unter.

Geben Sie die Gelatine nach den Anweisungen auf dem Päckchen hinzu.

Füllen Sie die Tomatenmarmelade in die vorbereiteten Gläser und verschließen Sie sie fest.

Tomaten-Marmelade von Utopia

500 g	Tomaten
3	kleine Zwiebeln
1 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
100 ml	Kräuteressig
250 g	Gelierzucker (2:1)
	Salz, Pfeffer



Zwiebeln und Tomaten in kleine Würfel schneiden

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln gut anbraten.

Tomatenmark hinzugeben und für weitere zwei Minuten rösten.

Tomaten, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und fünf Minuten köcheln lassen.

Marmelade noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Füll die Marmelade in ein sterilisiertes Glas und lass sie komplett auskühlen.

Passt zu Gemüsepfannen, Currys, Quiches, Reisgerichten, zum Verfeinern von Saucen, auf Brot oder als Dip zu Raclette oder Fondue

Variante: weitere Gewürze und Kräuter, wie Chili, Basilikum, Oregano oder Paprika hinzufügen.