

Tomatenmarmelade pikant

für ca. 5 Gläser

500 g	Gelierzucker 2:1
1 kg	Tomaten
125 g	rote Zwiebelwürfel
3 EL	Olivenöl
5 Zweige	Rosmarin
1/2	Vanilleschote
1 Tl	Zimt
1,5 cm	Ingwer
2 Spritzer	Srirachasauce
1	Zitrone, Saft davon

Tomaten vierteln,
Zwiebel in grobe Würfel schneiden,
Rosmarin waschen,
Ingwer klein schneiden.



Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig anschwitzen, Ingwer dazu geben.
Zimt dazu geben, ca. 30 Sekunden anbraten bis es herrlich duftet.
Tomaten, Vanille und Srirachasauce dazu geben und alles für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Sobald genügend Flüssigkeit vorhanden ist, 3 Zweige Rosmarin darauf legen.

Rosmarinzweig und Vanillestange herausnehmen.
Die Masse mit dem Pürierstab pürieren.
Gelierzucker, Zitronensaft und 2 Zweige Rosmarin dazu geben und für 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
Gelierprobe machen.
Die Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Variante: Chili

Tomatenmark
Knoblauch
Basilikum