

### "Tomatensenf"

Im August sind die Tomaten am Köstlichsten, und zum Glück auch besonders preiswert. Gute Gelegenheit, mal ein paar Kilo günstig zu kaufen, um daraus Tomatensenf zu herzustellen. Man benötigt dazu eine „Flotte Lotte“ oder ein anderes Gerät zum Passieren. Tomatensenf ist in Konsistenz und Geschmack zwischen Barbecuesoße und Senf anzusiedeln. Man kann ihn hervorragend zum Abschmecken von Soßen, zum Marinieren, als Grundlage für Sandwiches, als Fonduesoße, zu Buletten und Bratwurst verwenden. Heiß abgefüllt, hält er sich etwa 1 Jahr, was auch für das angebrochene Glas gilt, wenn man es im Kühlschrank aufbewahrt.



#### Man nehme:

2 ½ kg Tomaten (runde oder Fleischtomaten)  
¼ bis ½ l Weinessig (kein Balsamico)  
4 EL Meersalz\*  
4 EL Mascobado Vollrohrzucker\*  
3 Nelken\*  
3 Lorbeerblätter\*  
1 TL Paprika edelsüß\*  
1 Zimtstange\*  
1 TL gemahlene Vanille\*  
40g gelbe Senfkörner  
4 cm frischen Ingwer  
6 Zwiebeln  
Nach Verfügbarkeit je ein Zweig Thymian, Basilikum, Bohnenkraut oder Estragon.

\_\_\_\_\_ \*in unserem Weltladen bio & fair erhältlich

Die in Stücke geschnittenen Tomaten zusammen mit den gehackten Zwiebeln, Kräuterzweigen, Essig, Zucker und allen Gewürzen in einem großen Topf ca. 30 Minuten kochen.

Danach durch die Flotte Lotte passieren (dauert ca. 30 min) und in einem kleineren Topf bei kleinstmöglicher Hitze auf ca. ein Drittel der passierten Menge einkochen. Das dauert mehrere Stunden. Man kann den Prozess über mehrere Tage nebenbei durchführen, immer mal wieder erhitzen und simmern lassen, dabei dann und wann umrühren. Fertig ist der Tomatensenf, wenn er dick und leicht glänzend ist.

Nun in heiß ausgespülte Twist Off Gläser umfüllen.

Tipp: Kleine Gläser lassen sich auch sehr gut verschenken!

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen  
Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!