

Ingrids Tomaten

Rezept von <http://akapuma.info>

Eingelegte getrocknete Tomaten Italienisches Rezept

Unsere Freundin Ingrid lebt seit Jahren in Süditalien (Apulien). Bei einem Deutschland-Besuch hat sie uns ein Glas selbst eingelegte Tomaten mitgebracht. Das hat uns so gut geschmeckt, daß wir sie direkt nach dem Rezept gefragt haben. Und hier ist es:



Man benötigt für 2-3 Gläser:

500g	getrocknete Tomaten
ca. 350ml	Condimento Italiano Bianco (weißer „Balsamessig“)
ca. 150ml	Olivenöl (Natives Olivenöl Extra)
ca. 2 TL	Knoblauchpulver (Knoblauch granuliert)
ca. 1-2 TL	Chilipulver, Pul-Biber oder ähnliches

Getrocknete Tomaten von eventuellen Stielansätzen befreien. Auf einwandfreien Zustand prüfen, eventuelle schlechte Stellen entfernen. Dann die Tomaten in ein hohes Rührgefäß geben und soviel Essig hinzugeben, so daß alle Tomaten bedeckt sind, wenn man sie mit einem Kartoffelstampfer herunterdrückt. Tomaten im Essig ca. 30 Minuten einweichen lassen. Zwischendurch mehrmals mit dem Kartoffelstampfer herunterdrücken.

Dann die Tomaten in ein Sieb schütten und die Tomaten gründlich abtropfen lassen. Zwischendurch kann man schon das Knoblauchpulver mit dem Chilipulver mischen.

Jetzt wird etwas Olivenöl in ein Glas gegeben, und es kommt etwas Knoblauchpulver-Chili-Mischung hinzu. Dann werden die Tomatenstücke einzeln flach in das Glas gelegt und heruntergedrückt. Zwischendurch kommt immer wieder etwas Knoblauchpulver-Chili-Mischung herein. Wenn die Tomaten nach dem hereindrücken nicht mehr mit Öl bedeckt werden muß etwas Öl nachgeschüttet werden (das ist mehrmals erforderlich).

Wenn das Glas voll ist, müssen die Tomaten komplett mit Öl bedeckt sein. Ca. 1-2 Wochen ziehen lassen. Nicht in den Kühlschrank stellen, weil das Olivenöl dort fest wird. Hält mehrere Monate lang.

Guten Appetit!

Infos zum Rezept

„Condimento Italiano Bianco“

In Deutschland handelsüblicher Essig ist Branntweinessig oder eine Mischung aus 25% Weinessig und 75% Branntweinessig. „Branntwein“ ist jetzt aber nicht etwa ein anderes Wort für „Weinbrand“, sondern eine Bezeichnung für Industrialkohol (Agraralkohol).

Für unsere Tomaten nehmen wir „Condimento Italiano Bianco“. Das ist Weinessig, der mit Traubenmostkonzentrat verfeinert wurde. Einfache Discounterqualität (0,5l-Flasche ca. 1€) reicht völlig, da das Meiste ja weggeschüttet wird. Das Waschen in Essig dient unter Anderem dazu, das Salz abzuwaschen, denn getrocknete Tomaten sind meist recht stark gesalzen.

Knoblauchpulver (Knoblauch granuliert)

Dient zusammen mit dem Chilipulver zum Würzen. Knoblauchpulver hat gegenüber frischem Knoblauch den Vorteil, viel haltbarer zu sein. In frischem Knoblauch ist einfach zu viel Wasser drin, daher könnte der Knoblauch schlecht werden.

Andere Gewürze (z.B. Basilikum) haben wir auch getestet. Das war aber viel zu intensiv und hat den guten Tomatengeschmack übertönt. Knoblauch-Chili ist hingegen dezent.

Einlegen in Öl

Die Tomaten müssen in das Öl gelegt werden. Wenn man das Öl erst nachher drüberschüttet, dann läuft es nicht richtig zwischen die Tomaten.

Glas

Es ist empfehlenswert, Gläser zu verwenden, die oben etwas schmaler sind. Hier lassen sich die Tomaten besser reindrücken.