

Tomatenkonfitüre
(ausprobiert von Ilona Launhardt)

500 g Tomaten, 500g Gelierzucker 1:1, 1-2 kleine scharfe Chilischoten,
Gewürznelken

Tomaten waschen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, Haut abziehen, Früchte halbieren, entkernen u. klein schneiden. Chilis putzen, entkernen, fein hacken mit Tomaten u. Gelierzucker über Nacht zugedeckt an kühlem Ort durchziehen lassen. Mit Nelken in großem Topf zum Kochen bringen und entsprechend weiter verarbeiten.

Schmeckt gut zu gegrilltem Fleisch oder pur auf Schwarzbrot