

***Tomatenmarmelade***  
(ausprobiert von Ilona Launhardt)

2,5 kg vollreife Fleischtomaten, 1 kg rote Johannisbeeren, Gelierzucker  
nach Gewicht

2 Eßl. Zitronensaft

Tomaten in Schüssel mit kochendem Wasser übergießen u. 1 Min. ziehen lassen, Haut abziehen, Stielansatz entfernen. Tomaten vierteln in großem Topf zum Kochen bringen, weich werden lassen. In dieser Zeit Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen u. von den Rispen streifen, entsaften oder mixen und durch ein Tuch drücken. Tomaten durch Sieb streichen, mit Johannisbeersaft mischen und mit Gelierzucker 1:1 abwiegen. Tomaten-Saft- Gemisch zum Kochen bringen. In anderem Topf zuerst nur Wenig Zucker geben, Zitronensaft dazu und im Wechsel Zucker dazu. Tomaten- Saft. Mischung etwa 5 Min. sprudelnd kochen lassen dann geschmolzenen Zucker dazu. Marmelade noch 3 Min. kochen in Gläser füllen, verschließen und umdrehen. Kühl u. dunkel aufbewahren.