

Eingelegte Cherry-Tomaten

30—40 Min

Zubereitung

1. Die Cherrytomaten mit warmem Wasser waschen und in die sterilen Gläser füllen.
2. Alle Zutaten für den Fond aufkochen, die Zwiebelringe beigeben und nochmals kurz aufkochen.
3. Den siedend heißen Fond über die Tomaten gießen und die Gewürze, Zwiebel und Knoblauch verteilen.
4. Die Tomaten müssen mit dem Fond bedeckt sein. Sofort mit dem Deckel verschließen und auskühlen lassen. Die Zutaten reichen für 2 Gläser á 600ml.
5. Die Cherrytomaten müssen mindestens 2-3 Wochen ziehen, um das volle Aroma zu entwickeln. Gekühlt mindestens 4-6 Monate haltbar.

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

750 g	Gemischte Cherrytomaten (Zimmertemperatur)
1 Stk.	Kleine rote Zwiebel
150 ml	Weißwein
150 ml	Wasser
300 ml	Weißweinessig
60 g	Zucker
1 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 EL	Senfkörner ganz
1 TL	Pfeffer weiß ganz
1 TL	Pfeffer schwarz ganz
1 TL	Meersalz jodiert grob