

TOMATENHÄLFTEN FÜR EINE SCHNELLE GEMÜSEBEILAGE

tiefkühlen

Tomaten
(klein bis mittelgross)

Tomaten waschen, mit spitzem Messer den Stielansatz entfernen, quer halbieren

eng (ohne Berührung) auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, tiefkühlen

die gefrorenen Tomatenhälften lose in Tiefkühlbeutel füllen und so im Tiefkühler aufbewahren

Verwendung

Gefrorene Tomatenhälften in eine Gratinform geben (Schnittfläche nach oben), leicht antauen lassen. Kräuter- oder Käsekruste darauf geben und im Ofen überbacken

TOMATENWÜRFELI IM EIGENEN SAFT

sterilisieren

Kombisteamer oder Sterilisiertopf

2 kg
1 KL

Tomaten
Salz

Tomaten waschen, wenn gewünscht schälen Stielansatz entfernen, in Würfeli schneiden in einer Schüssel mit dem Salz mischen

Tomaten sehr satt in die vorbereiteten Gläser einfüllen bis 1 cm unter den Rand

sterilisieren

Kombisteamer Dampfgarprogramm: 96°C
30 bis 35 Minuten (Zeit ab Erreichen der 96°C)
Nach dem Sterilisiervorgang, die Gläser im Steamer 30 Min. ruhen oder ganz erkalten lassen

Sterilisiertopf: 85°C
30 bis 35 Minuten
Die Gläser im Topf auskühlen lassen oder direkt herausnehmen

Verwendung

anstelle von Pelati aus der Dose

TOMATENSAUCE OHNE FLEISCH

sterilisieren
Kombisteamer oder Sterilisiertopf

Tomatensauce ohne Fleisch zubereiten
zum Beispiel nach Tiptopf

Wichtig

Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, 10 bis 15 Minuten andünsten, bis sie gar sind

Fertige Sauce mindestens eine Stunde einkochen lassen

Einfüllen bis 1.5 cm unter den Rand

sterilisieren

Kombisteamer Dampfgarprogramm: 96°C
40 bis 45 Minuten (Zeit ab Erreichen der 96°C)
Nach 24 bis 48 Stunden: ein zweites Mal sterilisieren

Nach dem Sterilisiervorgang, die Gläser im Steamer 30 Min. ruhen oder ganz erkalten lassen

Sterilisiertopf: 95°C
40 bis 45 Minuten
Nach 24 bis 48 Stunden: ein zweites Mal sterilisieren

Die Gläser im Topf auskühlen lassen oder direkt herausnehmen

Hinweis

Für Sauce Bolognese:
die Tomatensauce aus dem Glas in einer Pfanne erhitzen.
Das Hackfleisch roh zugeben, die Sauce köcheln lassen,
bis das Fleisch gar ist. Nach Belieben nachwürzen.