





Tomatenmark selber machen

 Leicht  60 min.

Zutaten

- 2 kg reife Tomaten
- Kräuter, Knoblauch oder Chili zum Würzen
- Salz
- Zucker

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Einmachgläser, Tomaten

Einmachgläser auskochen und beiseitestellen. Tomaten waschen, Strunk entfernen und die Unterseite der Tomate kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden. So lässt sich die Haut besser entfernen.

Schritt 2: Die Tomaten häuten

Zutaten: Tomaten

Die eingeschnittenen Tomaten in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren und anschließend kurz in kaltes Wasser geben. Die Haut der Tomate mit einem Messer abziehen und die gehäuteten Tomaten vierteln.

Schritt 3: Tomaten einkochen

Zutaten: Gewürze, Tomaten

Anschließend die geviertelten Tomaten in einem Topf erhitzen und zum Kochen bringen. Die gewünschten Gewürze hinzugeben und die Masse eindicken lassen. Je nachdem wie konzentriert man das Tomatenmark haben möchte, kann dieser Schritt kürzer oder länger dauern. Dabei sollte man darauf achten kontinuierlich umzurühren, damit die Tomaten beim Eindicken nicht auf dem Topfboden anbrennen. Die eingedickte Masse dann über Nacht mithilfe eines sauberen Geschirrtuchs über ein Sieb geben und abtropfen lassen. Der abgetropfte Tomatensaft kann aufgefangen und weiterverwertet werden. Das Tomatenmark, das nun im Geschirrtuch verblieben ist in die aus Schritt 1 sterilisierten Gläser füllen und in einem Wasserbad erhitzen.