

Grüner Tomatensalat - für den Winter altes Rezept.

Zutaten: ½ kg grüne Tomaten (Paradeiser)

20 dkg feinkringelig gerahmten Zwiebel

10 dkg Salz auf 2 l Wasser

5 dkg Zucker

1 ½ l verdünnter Weinessig

Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeer

eventuell etwas Paprikapulver

Zubereitung:

Die Tomaten blättrig schneiden, den feinkringelig gerahmten Zwiebel, ebenso die Paprikapulver mit kochendem Salzwasser übergießen u. über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag abgießen.

Einen Gemischteid bereiten:

1 ½ l verdünnter Weinessig, 5 dkg Zucker u. Gemischteid aufkochen. Die Tomaten darin aufquellen lassen.

Heiß in saubere Gläser füllen u. mit Öl abdecken u. verschließen.

(Kein Olivenöl verwenden, es stockt!)

Sehr gut!