

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Gepickelte Tomaten

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-gepickelte-tomaten-rezept-102.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-gepickelte-tomaten-rezept-102.html)



Zutaten:

- 50 Stk. Kirschtomaten
- 500 ml Weißweinessig
- 250 ml Wasser
- 250 ml Weißwein
- 250 g Zucker
- 2 EL Pfefferkörner, schwarz
- 2 EL Senfsaat
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Die Tomaten mit einem Bunsenbrenner abflämmen und die Haut abziehen. Wasser, Weißwein, Weißweinessig, Salz, Zucker und Gewürze zusammen aufkochen und anschließend abkühlen lassen.
2. Die Tomaten in Schraubgläser füllen, mit dem Essigsud bedeckt auffüllen, fest verschließen und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.
So eingelegt, sind die Tomaten mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.