

Grüne Tomatensauce

Zutaten:

- 3kg grüne Tomaten
- 1kg Zwiebeln
- 250g frische Datteln (ca. 200g getrocknete)
- 1l Essig
- 1kg Zucker
- 1 ½ EL Mehl
- 2EL Senf
- 2EL Ingwer
- 3EL Curry
- 2EL Cayennepfeffer
- 1EL Kurkuma

1. Tomaten achteln, Zwiebeln schneiden.
2. Am Vorabend einsalzen; ziehen lassen.
3. Wasser ausdrücken.
4. Tomatenmasse mit Essig (oder ½ l Essig und ½ l Tomatenwasser) 60 – 75 min auf kleiner Flamme kochen.
5. Nach und nach Zucker zugeben.
6. Gewürze mit Wasser vermengen und in die Masse geben.
7. Nochmal ca. 15 min weiterkochen.
8. Die Masse in Gläser abfüllen.