



# Cocktailtomaten *süß-sauer* eingelegt

## Kleine rote Tomaten — ganz eingelegt · mit selbst gemischtem Sud

Kleine, feste Cocktailtomaten — **ganz** eingelegt, bewusst **keinesfalls süß**, aber **säuerliche Note**. Der Trick ist das **Anstechen**: jede Tomate 2–4× einstechen, damit der Sud durch die Haut zieht. Sie werden **zart**, nicht knackig — das ist normal.

### DAS GANZ-TOMATEN-PROTOKOLL

## Vier Hebel für ganze Cocktailtomaten

Bei beiden Rezepten anwenden — das ist der eigentliche Schlüssel, damit ganze Tomaten gelingen.

- |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br><b>Ganz lassen &amp; anstechen</b><br>Kleine Tomaten <b>NICHT schneiden</b> . Jede mit <b>Zahnstocher 2–4× anstechen</b> — sonst zieht der Sud nicht durch die Haut. <b>⚠ Schlüssel!</b> | <b>2</b><br><b>Feste, gerade reife Ware</b><br>Nur <b>feste, gerade reife</b> Cocktailtomaten — überreife/weiche zerfallen. Grünen <b>Stielansatz entfernen</b> , möglichst gleich groß. | <b>3</b><br><b>KEIN Vorsalzen</b><br>Anders als Senfgurken <b>NICHT vorsalzen</b> — das würde die dünne Haut matschen. Nur waschen, abtropfen, <b>roh ins Glas</b> . <b>⚠ Umgekehrt zu Gurken!</b> | <b>4</b><br><b>Gerbstoff &amp; roh ins Glas</b><br><b>Junges Kirsch-/Weinblatt oder Kren</b> ins Glas — Tannine halten die Tomaten <b>fest</b> . Roh einschichten, heiß übergießen — <b>Tomaten NIE mitkochen</b> . |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Wie heiß soll der Sud sein?



Heiß aufgießen ist hier Standard — kalt geht auch, hält aber kürzer.

Roh ins Glas, dann **kochend heißen Sud** übergießen — durch die **angestochene Haut** zieht er am besten ein. **Tomaten NIE mitkochen** (zerfallen). Sie werden **zart**, nicht knackig — Gerbstoff-Blatt, feste Ware und Nicht-Mitkochen halten sie so fest wie möglich.

| AUFGUSS                                                                     | WIE FEST BLEIBT'S? | HÄLT        | WO LAGERN?            |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|-----------------------|
| Kalt (gar nicht erhitzt · Essig NIE erhitzen)                               | ■■■■ Am festesten  | ~1 Monat    | nur Kühlschrank       |
| Lauwarm (~50–60 °C · Zucker/Salz auflösen, dann abkühlen)                   | ■■■ Fest           | 1–2 Monate  | nur Kühlschrank       |
| <b>Heiß (kochend · nur übergießen, nicht mitkochen)</b><br><b>EMPFOHLEN</b> | ■■■ Etwas weicher  | 1–2 Monate  | Kühlschrank           |
| Wasserbad (verschlossene Gläser 10 Min im Topf)                             | ■■ Am weichsten    | 6–12 Monate | Keller, kühl & dunkel |

| WEG     | SUD ZUBEREITEN                                                                                                      | NACH DEM VERSCHLIESSEN                                              |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Heiß    | Sud aufkochen, 3–5 Min köcheln, <b>kochend heiß über die rohen, angestochenen Tomaten gießen</b> (nicht mitkochen). | 5–10 Min <b>kopfüber</b> , dann 24 h aufrecht → Kühlschrank/Keller. |
| Lauwarm | Wasser + Zucker + Salz auf ~55 °C, vom Herd, <b>Essig kalt zugeben</b> , abkühlen, übergießen.                      | Sofort Kühlschrank, aufrecht.                                       |
| Kalt    | Zucker + Salz lauwarm lösen, abkühlen, mit Essig + Gewürzen verrühren. <b>Essig NIE erhitzen</b> .                  | Sofort Kühlschrank, aufrecht.                                       |

**⚠ Sicherheit:** Essig ≥ 5 % · ~1:1 Essig:Wasser — den **Essig-Anteil nicht stark reduzieren** (Säure = Konservierung) · sterile Gläser · sauberes Besteck. Kalt/lauwarm/heiß = **nur Kühlschrank**; für Lagerung außerhalb verschlossene **Gläser 10 Min im Wasserbad einkochen**. 🍅 Nur **feste, gerade reife** Tomaten — überreife zerfallen & trüben den Sud.



## Cocktailtomaten *süß-sauer*

PRO GLAS À 700 ML · WECK-GRÖSSEN UNTEN  
SKALIERT

### GEMÜSE

|                                                  |               |
|--------------------------------------------------|---------------|
| Feste Cocktailtomaten (klein, gerade reif, ganz) | 450 g         |
| Zwiebel klein, in Ringen                         | 1 St. · ~50 g |
| Knoblauchzehe                                    | 1 St.         |

### SUD

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Weißweinessig (≥ 5 %)    | 150 ml |
| Wasser                   | 150 ml |
| Zucker (bewusst niedrig) | 28 g   |
| Senfkörner gelb          | 1 TL   |
| Pfefferkörner            | ¼ TL   |
| Lorbeerblatt             | 1 St.  |
| Dillzweig (optional)     | 1 St.  |
| Salz                     | ½ TL   |

### BISS-KIT

Junges Blatt  
(Wein/Kirsche/Eiche/Johannisbeere) oder  
Kren 1 St. / ~5 g

### ANDERE GLASGRÖSSE?

| ZUTAT   | 580 ML | 700 ML | 750 ML |
|---------|--------|--------|--------|
| Tomaten | 375 g  | 450 g  | 480 g  |
| Essig   | 125 ml | 150 ml | 160 ml |
| Wasser  | 125 ml | 150 ml | 160 ml |
| Zucker  | 23 g   | 28 g   | 30 g   |

### SO GEHT'S – ANSTECHEN ZÄHLT

1. **Anstechen:** Tomaten waschen, grünen Stielansatz entfernen. Jede mit **Zahnstocher/Nadel 2–4× anstechen** – sonst zieht der Sud nicht durch die Haut. **NICHT schneiden, NICHT schälen, NICHT vorsalzen.**
2. Roh mit Zwiebel, Knoblauch, Dill und Blatt/Kren **dicht ins sterile Glas** schichten.
3. Sud aufkochen (3–5 Min köcheln), **kochend heiß übergießen** – Tomaten **NIE mitkochen**. Verschließen: siehe Wissens-Seite. Glas- und Sud-Temperatur ähnlich.
4. Durchziehen: **1–4 Wochen** (ganze, angestochene Tomaten brauchen länger – die Haut bremst). Kühl & dunkel.
5. Haltbar: **Kühlschrank 1–2 Monate**. Für länger: verschlossene Gläser **10 Min im Wasserbad** einkochen.

💡 **Anstechen ist der Schlüssel:** ohne Einstiche zieht der Sud nicht durch die Haut, die Tomaten schwimmen auf. 🍅 **Kein Vorsalzen** (anders als Gurken) – das würde die dünne Haut matschen. **Zucker bewusst bei 28 g:** keinesfalls süß, aber säuerliche Note. Sie werden **zart**, nicht knackig – das ist normal.

## Cocktailtomaten *pikant*

PRO GLAS À 700 ML · SCHÄRFER, MEDITERRAN

### GEMÜSE

|                                                  |               |
|--------------------------------------------------|---------------|
| Feste Cocktailtomaten (klein, gerade reif, ganz) | 450 g         |
| Zwiebel, in Ringen                               | 1 St. · ~50 g |
| Knoblauchzehen                                   | 2 St.         |
| Chili/Pfefferoni frisch, aufgeschlitzt           | 1 St.         |

### SUD

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Weißwein- oder Apfelessig (≥ 5 %) | 150 ml  |
| Wasser                            | 150 ml  |
| Zucker                            | 23 g    |
| Senfkörner gelb                   | 1 TL    |
| Pfefferkörner                     | ½ TL    |
| Lorbeerblatt                      | 1 St.   |
| Rosmarin/Thymian (optional)       | 1 Zweig |
| Salz                              | ½ TL    |

### BISS-KIT

Junges Blatt  
(Wein/Kirsche/Eiche/Johannisbeere) oder  
Kren 1 St. / ~5 g

### ANDERE GLASGRÖSSE?

| ZUTAT   | 580 ML | 700 ML | 750 ML |
|---------|--------|--------|--------|
| Tomaten | 375 g  | 450 g  | 480 g  |
| Essig   | 125 ml | 150 ml | 160 ml |
| Wasser  | 125 ml | 150 ml | 160 ml |
| Zucker  | 19 g   | 23 g   | 25 g   |

### SO GEHT'S – GLEICHE REIHENFOLGE

1. **Anstechen:** waschen, Stielansatz weg, jede Tomate **2–4× einstechen**. Chili längs aufschlitzen (Handschuhe!). **NICHT schneiden, NICHT vorsalzen.**
2. Roh mit Zwiebel, Knoblauch, Chili, Kräutern und Blatt/Kren ins sterile Glas.
3. Sud aufkochen & **kochend heiß übergießen** – **nicht mitkochen**. Verschließen: siehe Wissens-Seite. Glas- und Sud-Temperatur ähnlich.
4. Durchziehen: **1–4 Wochen**. Schärfe zieht mit der Zeit stärker durch.
5. Haltbar: **Kühlschrank 1–2 Monate**. Für länger: Gläser **10 Min im Wasserbad**.

🔪 **Pikant-Variante:** weniger Zucker (23 g), Chili + mediterrane Kräuter = herzhaft-scharf statt süß. Sonst identische Reihenfolge – **anstechen, roh ins Glas, heiß übergießen**. 🌿 **Baumblatt/Kren** hält alles so fest wie möglich.



Batch: je 5 Gläser à 700 ml — süß-sauer + pikant. Rezepte **pro Glas** — × Anzahl skalieren.

**Omis Tipp:** nur feste, gerade reife Cockailtomaten nehmen — überreife/weiche zerfallen und trüben den Sud.

## Gemüse & Frisches

- ☐ Feste Cockailtomaten 4,5 kg  
*klein, gerade reif, ganz • für 10 Gläser × 450 g*
- ☐ Zwiebeln klein 10 St.  
*1 pro Glas × 10*
- ☐ Knoblauchzehen 15 St.  
*1 (süß-sauer) bis 2 (pikant) pro Glas*
- ☐ Chili/Pfefferoni frisch 5 St.  
*nur pikante Variante • 1 pro Glas × 5*
- ☐ Dill frisch 1 Bund  
*süß-sauer, optional • 1 Zweig pro Glas*
- ☐ Rosmarin/Thymian 1 Bund  
*pikant, optional*

## Sud & Gewürze

- ☐ Weißwein- oder Apfelessig (≥ 5 %) ~1,6 L  
*naturvergoren • z. B. Kotányi • Hengstenberg • Spar Natur\*pur • nicht Balsamico, nicht „Einlegeaufguss“ (schon gewürzt)*
- ☐ Zucker ~260 g  
*bewusst niedrig — säuerlich, nicht süß*
- ☐ Salz (Einlege- oder Steinsalz) ~60 g  
*nur für die Sude — KEIN Vorsalzen der Tomaten*
- ☐ Senfkörner gelb 3 EL
- ☐ Lorbeerblätter 10 St.
- ☐ Pfefferkörner 2 EL

## Biss-Kit (das Entscheidende)

- ☐ Junges Blatt 10 St. / ~50 g  
*(Wein/Kirsche/Eiche/Schwarze Johannisbeere) oder Kren-Stück  
1 pro Glas × 10 Gläser • frisch & jung —  
Gerbstoffe halten die Tomaten fest*
- ☐ Zahnstocher oder feine Nadel 1 Pkg.  
*zum Anstecken — jede Tomate 2–4×*
- ☐ Hartes/kalkhaltiges Wasser ~1,6 L  
*meist Leitung — kein Kauf nötig*

## Gläser & Werkzeug

- ☐ Einweckgläser à 700 ml 10 St.  
*für beide Rezepte • auch 580 oder 750 ml möglich,  
Mengen siehe Rezept-Tabelle*
- ☐ Großer Topf für Wasserbad 1 St.  
*Lagerung außerhalb Kühlschrank • Gläser 10 Min  
einkochen*
- ☐ Einweg-Handschuhe 1 Paar  
*bei der pikanten Chili-Variante*
- ☐ Trichter mit weiter Öffnung 1 St.  
*für heißen Sud, optional*
- ☐ Sauberes Geschirrtuch 1 St.  
*Rand vor Verschluss abwischen*