

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Tomatenmark

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

einer Obstmühle zu mahlen. Man kocht die Rübenmasse mit Wasser bedeckt solange, bis die Schnitzel weich sind. Nun wird der Saft ausgepreßt. Hat man keine Fruchtpresse zur Verfügung, so füllt man den Brei in einen groben, gut durchlässigen Beutel und drückt den Saft mit den Händen aus. Der ausgepreßte Saft wird am besten in einer eisernen Kasserolle zu Sirupdicke eingekocht. Von Zeit zu Zeit rührt man die Masse auf, damit der Saft nicht überkocht, da er stark schäumt. Der Schaum darf keineswegs abgeschöpft werden. Von der Runkelrübe oder Futterzuckerrübe gibt es verschiedene Sorten. Man kennt weiße, gelbe und rote Arten. Der Rückstand bei der Sirupkocherei wird in der Bratröhre getrocknet und kann zur Kaffeebereitung als Ersatz für Zichorie Verwendung finden.

Tomatenmark.

Gut reife Tomaten werden gewaschen, in Stücke gebrochen, ohne Wasser beigestellt und kurz aufgekocht, damit man sie durchtreiben kann. Das Mark wird alsdann in gut gereinigte Flaschen gefüllt, im Wasserbad auf 90° erhitzt und 15 Min. sterilisiert. Unterdessen werden die Korken abgebrüht, die Flaschen vorsichtig eine nach der anderen herausgenommen, verkorkt (Fenster schließen) und in einen Korb mit Tüchern umwickelt gelegt. Nach einiger Zeit überzieht man die porösen Korken mit unverdünntem Wasserglas. Sind die Flaschen nach dem Erhitzen zu voll, so muß noch etwas Mark abgeschüttet werden, so daß der Flaschenhals fingerhoch frei ist, da sonst die Flaschen springen. Man kann die Flaschen auch vor dem Kochen schon verschließen. Wird das Mark offen sterilisiert, so müssen die Flaschen, nachdem die Korken aufgesetzt sind, umgestürzt in den Korb gelegt werden, damit der Flaschenhals noch keimfrei gemacht wird. Wünscht man das Tomatenmark besonders dick, so schneidet man die Tomaten beim Vorrichten einmal durch und drückt den Saft etwas aus. Auf diese Weise erhält man ein dickeres Mark. Der ausgepreßte Saft kann zu Suppen verwendet werden.

Tomatenmark, 2. Art.

Die gewaschenen Tomaten werden in Stücke gebrochen und durch die Fleischmaschine gedreht, in gut gereinigte Flaschen gefüllt und wie oben weiter behandelt. Beim Gebrauch kann man die Tomaten durch ein Haarsieb streichen, damit die Kerne entfernt werden.

Grüne Tomaten.

Kleine, grüne Tomaten werden in Wasser weich gekocht, so daß sie sich mit einem Hölzchen leicht durchstechen lassen. Dann läßt man sie gut abtropfen, übergießt sie mit Weinessig und läßt sie über Nacht stehen. Man gibt sie hernach zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf 3 Pfd. Tomaten rechnet man 1 Pfd. Zucker, 1/2 Liter Weinessig, Zimt