

# Tomaten-Ketchup

Dauer: Mittel    Kategorie: Saucen & Dips    Saison: Sommer    Für:



**Verfasst von:**

## Zutaten

750 G	vollreife Tomaten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark
200 ML	Weißweinessig
2 EL	Balsamico
80 G	Kristallzucker
10 G	Salz
1/2 EL	Senfkörner
3 - 4	Lorbeerblätter
ETWAS	Pfeffer

## Zubereitung

1. Die vollreifen Tomaten waschen, schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken, Knoblauchzehe abziehen. Mit allen weiteren Zutaten in einen Kochtopf geben und ca. 45 Minuten köcheln lassen.
2. Überschüssige Flüssigkeit falls notwendig abschöpfen. Anschließend die Masse pürieren (vorher die Lorbeerblätter entfernen) und durch ein Sieb streichen.
3. Das Ketchup wieder zurück in einem sauberen Topf und nochmals 30 Minuten offen kochen lassen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in kleine sterilisierte Flaschen füllen und gut verschließen. Wer es gerne etwas würziger hat, kann auch Chilischoten und Ingwer mit einkochen.

Hält kühl und dunkel gelagert ca. 2 Monate.

Meist sind sie rot und rundlich. Es gibt sie aber auch in gelb, grün, violett oder orange. So vielfältig wie die Farben der Tomate, sind auch ihre Formen. Reif gepflückt haben sie das süßeste Aroma. Daher bieten sich Tomaten aus regionaler Ernte an.

Ob roh, gekocht, gefüllt oder als Sugo – das Fruchtgemüse ist vielfältig einsetzbar. Ein Genuss für Auge und Gaumen ist ein Salat aus Tomaten in unterschiedlichen Farben. Bevor die Tomaten überreif werden, bietet es sich aber an, sie zu verarbeiten – wie z.B. in Ketchup: