

Selbstgemachtes Ketchup

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch Saison: Sommer Herbst Für:



Zutaten

750 G	Tomaten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
200 ML	Weinessig
2 EL	Balsamico
80 G	Kristallzucker
10 G	Salz
4	Lorbeerblätter
1 TL	Senfkörner

Verfasst von: Marcella Steinmayer

Zubereitung

1. Die vollreifen Tomaten waschen und schneiden, die Zwiebeln schälen und fein hacken, Knoblauchzehe abziehen.
2. Alle Zutaten in einen Kochtopf geben und ca. 45 Minuten köcheln lassen und die überschüssige Flüssigkeit falls notwendig abschöpfen.
3. Anschließend die Masse pürieren (vorher die Lorbeerblätter entfernen) und durch ein Sieb streichen.
4. Das Ketchup wieder zurück in einen sauberen Topf geben und nochmals 30 Minuten offen kochen lassen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.
5. Das Ketchup mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Ketchup in kleine sterilisierte Flaschen füllen und gut verschließen.

Wer es gerne etwas würziger hat, kann auch Chillischoten und Ingwer mit einkochen. Dieses Ketchup darf man dann auch ruhig großzügig verwenden, man weiß ja was drin ist! Hält kühl und dunkel gelagert ca. 2 Monate.