

Ketchup - Rezepte 1

Kategorien: Sauce, Kalt, Gemüse, Küche, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Frische Ananasstückchen
1	klein.	Apfel, geschält, entkernt, gewürfelt
5		Tomaten, gehäutet, entkernt, gewürfelt
5		Tamarillos, gehäutet (wie Tomaten), gewürfelt
2	Essl.	Tomatenmark
1/2	Teel.	Grüner Curry
1	Teel.	Currypaste, mild
2	Teel.	Koriandergrün, gehackt
1/2	Teel.	Garam masala
2	Essl.	Tandoori-Paste
1	Essl.	Speisestärke
		Salz
		Pfeffer
		Zucker

Anleitung:

Alles - ausser Speisestärke - 20 Minuten leicht durchköcheln, mixen, passieren und mit Speisestärke binden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bemerkungen: -- Tamarillo: aus der Solanaceä-Familie (Nachtschattengewächse), auch Baumtomate genannt. Ovale, eiförmige, pflaumenartig aussehende Früchte mit glatter, glänzender, rotbrauner, manchmal auch gelblicher Haut. Das rote Fruchtfleisch ist geleeartig und hat essbare Kerne. Geschmack: bitter-süßlich bis herb, erinnert ein wenig an Tomaten. - Currypaste: Siehe Rezept - grüner Curry: wie Currypaste, man verwendet aber grüne Chilis statt getrockneter roter und fügt 2 Esslöffel gehackte Korianderblätter hinzu.