

## Ketchup - Rezepte 2

Kategorien: Saucen, Kalt, Gemüse, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Zwiebeln
1		Knoblauchknolle
500	Gramm	Staudensellerie
500	Gramm	Möhren
2	kg	Tomaten 4 Chilischoten (nach Geschmack) Je 1 Tl Pfeffer- und Pimentkörner
1		Gewürznelke
1	Essl.	Senfpulver
1/4	Ltr.	Weinessig
500	Gramm	Zucker (vielleicht auch Zuckerrohr -Vollzucker nicht Raffiniert, glaube Ich)

### Anleitung:

Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Möhren würfeln, Tomaten kleinschneiden, mit den Chilischoten in einen Topf füllen. Pfeffer, Piment und Nelke hinzufügen. Zugedeckt etwa eineinhalb Stunden kochen. Durch die Gemüsemühle [Anm.: Flotte Lotte?] (oder Sieb) passieren, zurück in den Topf füllen. Senfpulver, Essig und Zucker dazugeben und auf mittlerer Hitze etwa eine halbe Stunde dicklich [?] einkochen. Ketchup kochend heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen. Es hält sich so wochenlang. Das angebrochene Glas muss aber rasch aufgebraucht werden.