Ketchup - Selbstgemachter

Kategorien: Eingemachtes, Küche, Kalt, Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

1	Dose	Tomaten im eigenen Saft; Wichtig: Marzano-Qualität
1	Tasse	Olivenöl
1	Teel.	Thymian, getrocknet
1	Teel.	Rosmarin, getrocknet
1	Teel.	Tomatenmark
1		Zwiebel
3		Knoblauchzehen
1		Chilischote; (oder mehr, je nach Geschmack)
		Spur Zucker
		Salz

Anleitung:

Die Dosentomaten auf ein Sieb schütten und den Saft auffangen. Tomaten von Kernen und Strunk entfernen, in kleine Stücke schneiden und mit der halben Menge Saft und den weiteren Zutaten in einen Topf geben. Alles gut verrühren und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Topf 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Chili abschmecken und dann ohne Deckel nochmals bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Menge durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Die Konsistenz sollte dickflüssig sein, falls nicht, vorher etwas Tomatenmark beifügen.

Diese Sauce ist schnell hergestellt, schmeckt unvergleichlich besser als die Kaufhausware und hält zudem noch einige Tage - in einem Glas verschlossen - im Kühlschrank.