

Tomaten - Ketchup 1

Kategorien: Marmeladen, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Keine Angabe

2	kg	Tomaten, vollreife
3	groß.	Zwiebeln,
3		Knoblauchzehen,
250	ml	Rotweinessig,
350	Gramm	Zucker,
20	Gramm	Salz,
1	Essl.	Frischer oder 1l Getrockneter Rosm
1	Essl.	Frischer oder 1 Tl Getrockneter Thymia
1	Essl.	Frischer oder 1 Tl Getrockneter Salbei
20	Gramm	Senfpulver (aus Apotheke)

Anleitung:

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und nach Groesse halbieren, vierteln oder achteln. Zwiebel schaelen und fein hacken. Knoblauch schaelen und durchpressen. Alles miteinander aufsetzen. Unter gelegentlichem Umruehren 15 Minuten koecheln lassen. Unterdessen Rotweinessig und Zucker miteinander aufkochen. Salz, Oregano, Thymian Rosmarin und Salbei dazugeben. Koecheln bis sich Zucker aufgeloeset hat. Eventuell abseihen. Senfpulver beugeben. Das Tomaten-Zwiebelmark durch ein Sieb streichen, der Essig-Kraeutersud dazugeben. Alles einkochen lassen, bis die Sauce die gewuenschte Konsistenz erreicht hat. Sofort in heiss ausgespuelte Flaschen abfuellen. Kuehl und trocken gelagert ist das Tomaten-Ketchup 1 Jahr haltbar.