

Tomaten - Ketchup (Variante)

Kategorien: Grundrezept, Sauce, Tomate

Zutaten für: 1 Rezept

3	kg	Tomaten
1	Essl.	Nelken
1	Essl.	Piment
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Ingwerpulver
1	Essl.	Weisse Pfefferkoerner
3		Lorbeerblaetter
3		Knoblauchzehen
2	Essl.	Salz
4	Essl.	Zucker
700	ml	Weinessig

Anleitung:

Die Tomaten waschen, entstielen und in kleine Stuecke schneiden. In einem grossen Topf ohne umzuruehren erhitzen. Nach dem Aufkochen die waessrige Fluessigkeit abgiessen.

Die zerdrueckten Gewuerze zu dem Mus geben und mit dem Essig 10 min brausend kochen, dann bei 150°C im Backrohr eindaempfen, bis es eine saemige Sauce geworden ist. Durch ein Sieb streichen, abschmecken und in Flaschen fuellen.