

Tomatensoße Süß - Sauer

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Tomaten
125	Gramm	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Geriebener Meerrettich aus dem Glas
		Salz
		Zucker
3	Essl.	Essig
1	Teel.	Cayennepfeffer
1	Teel.	Paprika
1/2	Teel.	Gemahlener Ingwer
1/2	Teel.	Gemahlener Piment
1/2	Teel.	Gemahlene Nelken
200	Gramm	Tomatenketchup

Anleitung:

Tomaten überbrühen, abziehen und in Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Alles ankochen und 15 Minuten fortkochen. Gewürze dazugeben und die Soße bei milder Wärmezufuhr etwas reduzieren. Tomatenketchup unterrühren, aufkochen und abschmecken.