

## Curry - Ketchup

2 kg Fleischtomaten waschen  
10 mittelgroße Zwiebeln abziehen  
beide Zutaten in Stücke schneiden, das Gemüse mit  
75 g braunem Zucker  
1 Eßl. Salz, 3 Eßl. Curry,  
Ingwerpulver, Chayennepfeffer,  
frisch gem. schwarzen Pfeffer  
125 ml (1/8 l) Wein-Essig etwa 45 Minuten dünsten lassen, durch ein Sieb  
streichen.

Die Masse nochmals so lange kochen lassen, bis sie dicklich  
ist, mit den Gewürzen abschmecken  
1 Päckchen Einmachhilfe unterrühren  
Ketchup in gut gesäuberte Gläser füllen, nach dem Erkalten  
verschliessen.