

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.