

Feuriges Tomaten - Ketchup

1 kg Tomaten
150 g Zwiebeln
1/10 Liter Weinessig
50 g brauner Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Paprikapulver, mild
1 Teelöffel Pfefferkörner, grob geschrotet
1 Messerspitze Nelken
1 Prise Muskat
1 Teelöffel Chili-Sauce

1. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, Zwiebeln abziehen und beides in Stücke schneiden.
 2. Weinessig, Zucker und sämtliche Zutaten ca. 20 Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb streichen oder im Mixer pürieren.
 3. Ketchup ganz heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Gläser möglichst randvoll füllen.
 4. Vor Gebrauch ca. 4 Wochen stehen lassen.
- 490 kcal; 2048 kJ

Ketchup-Variationen

Curry-Ketchup:

Ketchup herstellen nach obigem Rezept und 2 Teelöffel Curry untermischen.

Provence-Ketchup:

2 Teelöffel Kräuter der Provence untermischen.

Knoblauch-Ketchup:

Eine zerdrückte Knoblauchzehe untermischen.

Ingwer-Ketchup:

Zwei eingelegte, feingehackte Ingwerfrüchte und einen Esslöffel gehackte Ananas untermischen.

Paprika-Ketchup:

Zwei Esslöffel frische, feingehackte Paprikaschote untermischen.