

Ketchup hausgemacht

10 Kilo reife Tomaten
1 Kilo Zwiebeln
1 Kilo rote und grüne Paprikaschoten
9 Tassen Essig (5prozentig)
1/4 Tasse Salz
9 Tassen Zucker
3 EL Senfpulver
1,5 EL Paprikapulver (rosenscharf)
1,5 EL ganze Nelken
1,5 EL Pimentkörner
3 Zimtstangen

Zubereitung

Tomaten brühen und die Haut abziehen, den Stengelansatz entfernen, vierteln. Paprika entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Gemüse im Elektromix fünf Sekunden durchhacken. In einen großen Topf geben und knapp eine Stunde kochen. Zucker, Essig und Salz einrühren sowie ein Stoffbeutelchen, in das Sie die Gewürze gegeben haben. Unter Rühren kochen bis sich die Menge auf die Hälfte reduziert und der Ketchup einen Löffel überzieht, ohne dass sich flüssige und feste Bestandteile trennen. Gewürzbeutel entfernen und Ketchup in sterilisierte Flaschen/Gläser füllen, etwa 15 Minuten einkochen.