



Selbst gemachter Ketchup

Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomaten in Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Alle Zutaten mit den Zwiebel- und Tomatenstückchen in einen hohen Topf mit dickem Boden geben und ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Style 4

Die Masse durch ein Sieb streichen. Das Tomatenmark zurück in den Topf geben und offen kochen lassen, bis es dicklich ist. Mit den Gewürzen abschmecken und in heiß gespülte Flaschen mit weitem Hals füllen. Sofort heiß verschließen.



Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 212

Zutaten für 4 Portionen:

2 kg	Tomate(n), reife	✓
250 g	Zwiebel(n)	✓
1 EL	Salz	✓
75	100 g Zucker	✓
4 EL	Weinessig	✓
1 TL	Pfeffer, weißer, frisch gemahlen	✓
1 TL	Senfkörner, gemahlen	ganz ge- stoßen
½ TL	Ingwerpulver	
½ TL	Pimentpulver	

Rezept von: cayetana

V1: + 1 gest. TL

SoBi:

V2: 3 geh. EL SoBi

1 TL Paprikapulver,
Borskäfer

1 TL HotChili

75 g Zwiebel

Lange Rösten!

NewKohlr.
Krautb. 4-5 kg
Moabit