



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.

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	✓
1/2 TL	Ingwerpulver	✓
1/2 TL	Pimentpulver	✓

Rezept von: cayetana

V1: + 1 gestr. TL
SoB:

V2: 3 geh. EL SoB:

1 TL Piment Kugeln,
zerstoßen

1 TL Hot Chili

75 g Zucker

Lange Pürieren!

Newkolln

Kreuzb. 4-5 N

Moabit