

Ketchup

Selbst gemacht

Tomaten-
Whiskey-
Ketchup

Curry-
Gewürz-
ketchup



TOMATEN-WHISKEY-KETCHUP

ZUTATEN FÜR 2 FLASCHEN:

3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
3 EL Tomatenmark
3 EL Essig, 4 EL Honig
1,2 kg passierte Tomaten
(Konserven)
4 cl Bourbon Whiskey
1,5 TL Salz, ½ TL Pfeffer

1. Zwiebeln und Knoblauch pellen und grob zerkleinern. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Tomatenmark einrühren und für 1 Minute mit anschwitzen.

2. Mit Essig ablöschen, Honig hinzugeben und einrühren. Passierte Tomaten hinzugeben. Alles für 35–40 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Regelmäßig umrühren.

3. Topf von der Herdplatte ziehen und die Tomatenmasse mit dem Pürierstab pürieren. Die Masse noch einmal kurz aufkochen lassen, Whiskey hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in sterilisierte Flaschen abfüllen. Die Flaschen auf den Kopf stellen und vollständig abkühlen lassen.

CURRY-GEWÜRZKETCHUP

ZUTATEN FÜR 2 FLASCHEN:

2 rote Paprika, 2 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen, 2 EL
Olivenöl, 3 TL Currypulver,
1 EL Paprikapulver, edelsüß,
3 EL Tomatenmark, 100 ml
Essig, 50 g Rohrohrzucker,
1,2 kg passierte Tomaten (Kon-
serve), 2 TL Salz, ½ TL Pfeffer

1. Paprika waschen, putzen und grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauch pellen und grob zerkleinern.

2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Gewürze außer

Salz und Pfeffer hinzugeben. Für 1 Minute unter Rühren mit anschwitzen. Tomatenmark einrühren und für 1 Minute mit anschwitzen.

3. Mit Essig ablöschen, Zucker hinzugeben und einrühren, bis er sich aufgelöst hat. Paprikawürfel und passierte Tomaten hinzugeben und alles für 35–40 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Regelmäßig umrühren.

4. Topf vom Herd nehmen und die Tomatenmasse mit dem Pürierstab pürieren. Noch einmal kurz aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In sterilisierte Flaschen abfüllen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.