Ketchup

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Strauchtomaten	1 kg
Zwiebeln, gelb	3 St.
Rosmarin, frisch	10 g
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Essig	100 ml
Balsamicoessig, hell	100 ml
Salz	
Zucker	200 g
Pfeffer, schwarz	
Cayennepfeffer	0.25 TL
Paprika, edelsüß	0.5 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf

1. In einem Topf ca. 3 L Wasser zum Kochen bringen. Tomaten kreuzweise einschneiden und in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen. Dann abgießen, abschrecken und häuten.

2. Tomaten halbieren und klein schneiden. Zwiebeln halbieren, schälen und hacken. Rosmarin waschen und trocken schütteln.

3. In einem Topf Tomaten, Zwiebel, Rosmarin und Lorbeer auf mittlerer Stufe aufkochen. Beide Essigsorten, 1 TL Salz, Zucker, Pfeffer und Cayennepfeffer zufügen und zugedeckt bei niedriger Stufe ca. 30 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren.

4. Rosmarin und Lorbeer entfernen und Ketchup offen unter Rühren ca. 10 Min. dicklich einköcheln lassen. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken und sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Info: Zutaten reichen für ca. 4 Flaschen à 100 ml.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	106 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g