

Ketchup

Zutaten:

ergibt ca. einen halben Liter Ketchup

1 Glas Passata (Tomatenpüree, ca. 680 g)

1 Zwiebel

2 EL Öl

Zimt, gemahlen

Nelke, gemahlen

Piment (Neugewürz), gemahlen

Kardamom, gemahlen

Ingwer, gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

4 bis 6 EL brauner Zucker

1 bis 2 EL Apfelessig

Salz

Zubereitung:

Vorbereitung:

Schäle die Zwiebel und hacke sie fein. Wenn du das nicht magst, lass dir helfen.

Anbraten:

Erhitze das Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze. Gib die gehackte Zwiebel in den Topf und brate sie an, bis sie weich und leicht goldbraun ist.

Passata, Zucker und Essig einrühren:

Füge die Passata und 4 EL Zucker hinzu und rühre gut um, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gieße 1 EL Apfelessig in die Mischung und rühre erneut gut um.

Gewürze hinzufügen:

Gib 2 Prisen Zimt, und je 1 Prise Nelken, Piment, Ingwer, Muskatnuss und Kardamom dazu. Rühre alles gut um.

Köcheln lassen:

Lass das Ketchup bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten köcheln, bis es dickflüssig wird. Rühre zwischendurch immer wieder um, damit nichts anbrennt.

Abschmecken und pürieren:

Schmecke das Ketchup mit Salz, Zucker und Essig ab. Wenn du willst kannst du auch noch etwas von den Gewürzen dazu geben. Magst du es lieber weihnachtlicher? Dann gib noch etwas Zimt und Nelken dazu. Hast du es lieber fruchtiger? Dann würze mit Kardamom und Ingwer. Aber Achtung: Die Gewürze sind intensiv. Würze lieber vorsichtig und mehrmals.

Wenn du eine besonders glatte Konsistenz möchtest, kannst du das Ketchup mit einem Stabmixer pürieren.

Abkühlen und abfüllen:

Lass das Ketchup etwas abkühlen und fülle es dann in saubere Gläser oder Flaschen. Verschließe diese gut und bewahre das Ketchup im Kühlschrank auf.

Guten Appetit!