

Selbstgemachtes Ketchup

(2 Gläser à 2,5 dl)

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer
1 EL Olivenöl
1 ½ dl Apfelsaft
500 g frische Tomaten oder 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
½ dl Apfelessig
1 EL Zucker
1 TL Salz
2 Prisen Nelkenpulver
2 Prisen Zimt
wenig Pfeffer

Zwiebeln schälen und in feine Würfelchen schneiden, Knoblauch pressen und den Ingwer nach dem Schälen fein reiben. Die 3 Zutaten im Olivenöl ca. 5 Min. dämpfen. Apfelsaft dazugießen, aufkochen, auf ca. die Hälfte einkochen. Tomaten (die Frischen ohne Strunk, Haut und in Würfel geschnitten), Essig und Zucker begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln. Würzen, pürieren, abkühlen.

Tomaten schälen:

Wasser und Eiswürfel in eine grosse Schüssel geben. Stielansatz und Strunk der Tomaten entfernen und die Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einschneiden. In einer grossen Pfanne Wasser aufkochen und die Tomaten 30 Sekunden im sprudelnden Wasser lassen. Tomaten mit einer Lochkelle herausheben und im Eiswasser abschrecken. Die Haut von den Tomaten vollständig abziehen und wenn gewünscht entkernen.

Tipp:

Falls du das Ketchup etwas kräftiger möchtest kannst du einen Esslöffel Tomatenmark beim kochen begeben.

Zum Abschmecken:

Ist das selbstgemachte Ketchup anfangs etwas süss, macht dies in der Regel nichts, denn wenn es abgekühlt ist, verliert sich das in der Regel. Gleiches gilt für die Würze, deren Intensität im kalten Zustand abnimmt.