



Tomaten Ketchup selbstgemacht

Für 1 Liter Sauce.

1,5 kg frische, reife Tomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 daumengroßes Stück Ingwer
1/2 TL Chiliflocken
1 EL Olivenöl
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
1 TL Pimentkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner
70 g brauner Zucker
80 ml (Apfel-)Essig
2 TL Salz

Die Tomaten ohne Stiele vierteln und den mittigen Strunk herausschneiden. Dann die Tomaten mit Kernen in grobe Würfel schneiden die Zwiebel(n) schälen und auch in grobe Würfel schneiden. Ebenso den Knoblauch schälen und grob hacken. Den Ingwer mit Schale in Scheiben schneiden.

Nun einen großen Topf mit dem Olivenöl erhitzen und darin die Tomaten, die Zwiebeln, den Knoblauch, das Tomatenmark und den Ingwer mit einem Kochlöffel vermischen und andünsten lassen.

Jetzt die Gewürze im Mörser zerkleinern und zur Tomatenmasse geben. Mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. Nach 30 Minuten die nun verflüssigte Masse mit dem Stabmixer pürieren.

Nun alles in ein Sieb auf einem kleineren Topf gießen und mit einem Kochlöffel durch das Sieb drücken. Den übrig gebliebenen Rest entsorgen. Diesen Topf auf den Herd setzen und in die Tomatensauce den Zucker, den Essig sowie Salz und Pfeffer geben und aufkochen sowie einkochen lassen. Abschmecken und in zwei heiß ausgespülte 500ml Glasflaschen (mit Deckel) füllen,

Um den Ketchup halbar zu machen:

Die beiden nun fest verschraubten Flaschen in eine Auflaufform stellen und die Form mit heißem Wasser anfüllen. Dann die Form mit den Flaschen bei 120° für ca. 25 Minuten in den Backofen stellen. Danach erst im Ofen und dann in der Küche über Nacht abkühlen lassen. Damit ist der Ketchup für ca. 1 Jahr haltbar, nach Öffnen einer Flasche im Kühlschrank noch drei Tage haltbar.