



hr1-DOLCE VITA

Saskia Klingelschmitt Selbstgemachter Ketchup

ZUTATEN

2 kg Tomaten
2 rote Paprika
Knoblauch
rote Zwiebeln
1 Apfel
1 Stückchen Sellerie
1 EL brauner Zucker
Honig
Salz
Pfeffer
Gewürze (je nach Geschmack: Nelken,
Zimt (nicht zu viel), Muskat, Wacholder,
Basilikum, Lorbeer, Chili, Piment)
Öl
gut 50 ml Essig (am besten fruchtiger
Essig, anderer Sorten gehen aber genauso
gut) Pfeffer, Sternanis, Salz, Zucker

ZUBEREITUNG

Die Tomaten, die Paprika und den Apfel waschen. Dann das gesamte Gemüse schälen und klein schneiden.

Die roten Zwiebeln und der Knoblauch werden kurz in einem großen Topf mit dem Öl angebraten. Dann kommt der braune Zucker zum Karamellisieren hinzu. Anschließend das restliche Gemüse dazugeben. Alles etwa 30 Minuten ohne Deckel kochen. Vorsicht, es kann spritzen! Und wichtig: UMRÜHREN! Sonst brennt alles an.

Die Soße wird einmal richtig durch püriert. Trotzdem bleiben immer Kerne drin. Deshalb muss die Soße zusätzlich mit einem Löffel durch ein feines Sieb gedrückt werden. Dann kommt alles zurück in den Topf.

Jetzt mit Salz, Pfeffer sowie den Gewürzen je nach Belieben verfeinern! Außerdem den Essig dazu geben und umrühren. Die Soße kocht jetzt eine bis anderthalb Stunden, je nach gewünschter Sämigkeit.



hr1-DOLCE VITA

Alles ist Geschmackssache: Deshalb kann man beim Essig gern einen Schluck nachgießen. Es kommt darauf an, etwa wie viel Säure in den Tomaten und Paprika enthalten ist.

Zum Schluss mit dem Honig abschmecken und auskühlen lassen. Dann noch mal abschmecken!

Tipps:

1. Wer den Ketchup noch rötlicher haben möchte, kann beim Gemüse einfach Rote Bete dazugeben und mitkochen lassen.
2. Einen Klecks Ketchup auskühlen lassen und dann erst verkosten. Ketchup kommt aus dem Kühlschrank und muss in kaltem Zustand einen guten Geschmack haben.
3. Nur eine Portion Ketchup kochen? Lohnt nicht! Bei den oben angegebenen Mengen bekommt man, etwa einen Liter Ketchup raus. Der Rest kann gut eingemacht werden, etwa in Gläsern mit Twist-Off Deckel.