



Tomatenketchup

Kochutensilien

- 6 kleine Flaschen verschließbar
- 1 großer Topf
- 1 Feinsieb

Zutaten

- 2 kg Tomaten
- 80 ml Apfelessig
- 100 g brauner Zucker
- Salz
- 1 Messerspitze Piment
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1/2 TL gemahlener Koriander
- 1 Chilischote optional

Zubereitung

Schritt 1 Tomaten vorbereiten:

Die Tomaten von Ihrem Stielansatz mit einem Entferner befreien und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Zutaten in einen Topf geben und leicht kochen lassen bis die Tomaten weich sind und zerfallen.

Schritt 2 Tomaten passieren

Anschließend die Tomaten durch eine Feinsieb passieren und z.B. mit einer Kelle durchreiben, am Ende sollten nur noch Kerne zurückbleiben. Das feine Mus vom Sieb abstreifen und das Tomatenketchup noch etwas einreduzieren lassen, bis es dickflüssig ist. Gib einen Löffel heißes Ketchup auf einen gekühlten Teller und kippe ihn leicht. Läuft kein dünnflüssiger Wasserrand mehr ab, hat das Ketchup die richtige Dichte.



Schritt 3 Tomatenketchup abfüllen

In sterilisierte Flaschen abfüllen und nochmals 45 Minuten einkochen lassen.

Wenn du sauber arbeitest und das Ketchup kochend heiß in sterile Flaschen/Gläser füllst und sofort verschließt, hält es sich ungeöffnet dunkel und kühl **4 bis 6 Monate**. Das klassische Einkochen im Wasserbad erhöht die Haltbarkeit auf **über 1 Jahr**.