

Homemade Ketchup



Zutaten:

- 1 kg Tomaten
- 3 Schalotten
- 2-3 Knoblauchzehe
- 50 g Knollensellerie
- Ingwer (gleiche Größe wie Knoblauch)
- 80 ml Apfelessig
- 40 g brauner Zucker
- Salz
- 1 Messerspitze Piment
- Prise Muskat
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1/2 TL gemahlener Koriander
- 1 Chilischote

Außerdem:

- 2 verschließbare Flaschen

Zubereitung:

Die Tomaten von Ihrem Stielansatz mit einem Entferner befreien und in kochendes Wasser geben, ca. 10 Sekunden ziehen lassen. Herausnehmen und die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren und die Kerne entfernen. Die Tomatenhälften würfeln.

Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. Sellerie und Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden.

Alles mit den Tomatenwürfeln in einen Topf geben und mit den Gewürzen und 1 TL Salz abschmecken. Den Ketchup aufkochen lassen und anschließend bei reduzierter Hitze ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Mit einem Pürierstab zu einer feinen Masse pürieren und den Essig und Zucker hinzugeben. Nochmals aufkochen und weitere 5 Minuten kochen lassen. Zum Schluss nochmal abschmecken und nachwürzen. Den heißen Ketchup in sterilisierte Flaschen abfüllen und verschließen.

Bei kühler und dunkler Lagerung hält er ca. 3 Monate.