



Tomatenketchup

Zutaten:

2 kg Strauch- oder Gartentomaten
4 EL Tomatenmark
250 g feine Zwiebelwürfel
3 EL Olivenöl
150 g Gelierzucker 3:1
5 EL Essig
1 TL Salz
1 TL feine Ingwerwürfel
2 Messerspitzen Kardamom
2 Messerspitzen Kreuzkümmel
2 Messerspitzen Piment
Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten waschen, Strunk ausstechen, grob zerkleinern, Zwiebelwürfel und Ingwer in Öl glasig andünsten. Tomaten, Gelierzucker, Essig, Tomatenmark zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Ca. 40 Minuten einköcheln, immer wieder umrühren.

Nach der Hälfte der Einkochzeit, Kardamom, Kreuzkümmel, Piment und Pfeffer zugeben, weiter köcheln, bis ein sämiger Ketchup entstanden ist.

Zum Schluss erst das Salz zugeben, durch ein Sieb streichen, erneut aufkochen und in sterile Flaschen oder Gläser abfüllen und sofort verschließen. Auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Der Ketchup ist ca. 4 – 6 Wochen haltbar.

Länger haltbar wird er durch nochmaliges einkochen im Backofen. Diesen auf 100° C vorheizen sowie eine Schale mit heißem Wasser hineinstellen. Ketchup Flaschen bzw. Gläser hineinstellen und ca. 30 Minuten einkochen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten