

Tomaten-Ketchup

Zutaten für 1 Flasche

Zeitaufwand bis zum fertigen Produkt ca. 70 Minuten

500 g reife Tomaten

(60 g Zwiebeln / je nach Belieben)

¼ EL Meersalz

1 EL Honig

1 ½ EL Obstessig

je ¼ TL weisser Pfeffer und Senfkörner, frisch gemahlen

je 1/8 TL Ingwerpulver und Piment gemahlen

–

Zubereitung

- 1 Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, Tomaten in Stücke schneiden und in einen hohen Topf mit dickem Boden geben
- 2 Falls gewünscht, gehackte Zwiebel zu den Tomaten geben und alles ca. 45 Minuten köcheln lassen
- 3 Die Masse durch ein Sieb streichen
- 4 Gewürze und Essig begeben (ausser Honig) und das Tomatenmark auf die Hälfte einköcheln lassen
- 5 Mit dem Honig abschmecken und in eine heiss ausgespülte Flasche mit weitem Hals abfüllen. Sofort verschliessen.

Haltbarkeit

Im Kühlschrank 4-5 Tage. Bei längerer Lagerung mit Olivenöl bedecken.

Variante / Scharfe Sauce

- 1 Vorbereitetes Ketchup als Basis verwenden
- 2 Feingehackte Chilischote oder „Sambal Oelek“ beifügen / passend ist Schärfe 3 - 7

Schärfegrade von Chilischoten von 0 – 10 / schwach bis sehr sehr scharf

- 10 Habanero, Scotch Bonnet
- 7-9 Diverse kleine rote Chilies / Thaichily / Cayenne
- 3-6 Peperoncini
- 0 Peperoni/Gemüse-Paprika