

Rezept

Apfel-Paprika-Ketchup

Ein Rezept von Apfel-Paprika-Ketchup, am 20.04.2024

Zutaten

1 rote Paprikaschote	1 Apfel (z. B. Braeburn)
80 g Zucker	50 ml Weißweinessig
2 Gewürznelken	1 Wacholderbeere
Zimtpulver	Salz
edelsüßes Paprikapulver	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschote halbieren, entkernen und waschen, die Hälften jeweils dritteln. Die Paprikastücke in kochendem Wasser ca. 2 ½ Min. blanchieren, dann herausnehmen und etwas ruhen lassen. Die Paprikastücke leicht biegen, bis sich die Haut etwas wellt. Die Haut mit einem Messer abziehen und das Fruchtfleisch würfeln. Den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel würfeln.
2. Die Apfel- und Paprikawürfel in einem Topf mit dem Zucker, dem Essig, 50 ml Wasser, den Nelken, der angedrückten Wacholderbeere und 1 Prise Zimt aufkochen und mit leicht geöffnetem Deckel bei schwacher bis mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen.
3. Die Nelken und die Wacholderbeere mit einem Löffel aus dem Topf entfernen. Die Apfel-Paprika-Mischung mit dem Stabmixer fein pürieren, dann offen bei mittlerer Hitze weitere 15 - 20 Min. dicklich einkochen lassen.
4. Den Ketchup mit etwas Salz, ca. ½ TL Paprikapulver und 1 Prise Cayennepfeffer abschmecken. In ein sauberes Twist-off-Glas oder eine Glasflasche füllen und verschließen oder abkühlen lassen und in eine Quetschflasche füllen.