

### Rezept

# Apfel-Zwiebel-Ketchup

Ein Rezept von Apfel-Zwiebel-Ketchup, am 24.05.2025

#### Zutaten

500 gsäuerliche Äpfel200 gZwiebeln1 StückKnollensellerie (ca. 50 g)250 gTomaten2 ELTomatenmark4 ELWeißwein (oder Apfelsaft)50 mlWeißweinessig1 ELSalz2 ELHonig (oder Zucker)1 TLgemahlener Ingwer

gemahlener Piment Zimtpulver Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 FLASCHEN À 250 ML INHALT | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

### **Zubereitung**

- Die Äpfel schälen, vierteln, Stiele und Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und halbieren, Stielansätze herausschneiden und das Fruchtfleisch würfeln.
- 2. Gemüse mit Tomatenmark und Wein bei Mittelhitze zugedeckt 30-40 Min. kochen, bis die Zwiebeln weich sind. Mit dem Mixstab pürieren. Essig, Salz, Honig, Ingwer und je 1 gute Prise Piment und Zimt unterrühren und 15 Min. bei schräg aufgelegtem Deckel kochen (Vorsicht, Spritzgefahr!). Das Ketchup abschmecken, kochend heiß in sorgfältig gereinigte Flaschen füllen und verschließen.