Rezept

Apfel-Zwiebel-Ketchup

Ein Rezept von Apfel-Zwiebel-Ketchup, am 25.04.2024

Zutaten

500 g	säuerliche Äpfel
1 Stück	Knollensellerie (ca. 50 g)
2 EL	Tomatenmark
50 ml	Weißweinessig
2 EL	Honig (oder Zucker)
	gemahlener Piment Zimtpulver
200 g	Zwiebeln
250 g	Tomaten
4 EL	Weißwein (oder Apfelsaft)
1 EL	Salz
1 TL	gemahlener Ingwer
	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

1. 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.