Rezept

Curryketchup

Ein Rezept von Curryketchup, am 26.07.2025

Zutaten

- **1** Zwiebel
- **70 ml** Apfelessig
- **100 g** Tomatenmark
- **1 TL** gelbes Senfmehl
- Salz
- **1** Knoblauchzehe
- **70 g** Zucker
- **3 TL** Currypulver
- **1 TL** edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides mit dem Essig, dem Zucker und 150 ml Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und offen bei mittlerer Hitze 6 - 7 Min. kochen lassen.

2. Das Tomatenmark, das Currypulver, das Senfmehl und das Paprikapulver in den Topf geben und die Mischung nochmals kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

3. Den Curryketchup mit Salz abschmecken. Heiß in ein sauberes Twist-off-Glas oder eine kleine Ketchupflasche füllen und verschließen.