

Rezept

Gelber Ketchup

Ein Rezept von Gelber Ketchup, am 20.04.2024

Zutaten

3 Aprikosen	250 g gelbe Cocktailtomaten
2 Schalotten	90 g Zucker
100 ml Apfelessig	1 TL gemahlene Kurkuma
Salz	1 TL gelbes Senfmehl
weißer Pfeffer (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen oben und unten kreuzweise einritzen und in einem Topf mit kochendem Wasser 1 Min. blanchieren. Die Tomaten dazugeben und 1 Min. mitblanchieren. Beides mit einem Schaumlöffel herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Aprikosen halbieren, entsteinen und häuten. Tomaten häuten.
2. Die Schalotten schälen. Mit Aprikosen, Tomaten, Zucker, Essig, Kurkuma, 1 Prise Salz sowie 80 ml Wasser in einem Topf aufkochen und mit leicht geöffnetem Deckel 10 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zurück auf den Herd stellen und weitere 16 - 18 Min. offen einköcheln lassen.
3. Das Senfmehl unterrühren, nach Belieben mit etwas Wasser verdünnen. Den Ketchup mit Salz und nach Belieben weißem Pfeffer abschmecken. Heiß in ein sauberes Twist-off-Glas füllen oder abkühlen lassen und anschließend in eine Ketchupflasche füllen.