

Rezept

Klassisches Ketchup selbst gemacht

Ein Rezept von Klassisches Ketchup selbst gemacht, am 30.11.2023

Zutaten

1 Stück Ingwer (etwa 1 cm)	10-15 schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter	2 Nelken
500 g Dosentomaten	1 kleine Stange Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	1 kleine Schalotte
¼-½ große rote Chilischote	¼ TL gemahlene Steinpilze
2-3 EL dunkelbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado)	100 ml Weißweinessig
etwa ½ TL feines Meersalz	¼ TL gemahlene, getrocknete Jalapeños (wer mag)
gut verschließbare Flaschen (sterilisiert)	Teefilter aus Papier

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Nelken in den Teefilter geben und zu einem kleinen Gewürzsäckchen binden (so lässt sich später alles leichter entfernen).
2. Die Stielansätze der Dosentomaten entfernen und die Tomaten in einen Topf geben. Sellerie waschen, putzen, dritteln und dazugeben. Knoblauch und Schalotte schälen, fein würfeln, Chilischote waschen und in feine Ringe schneiden, alles dazugeben. Restliche Zutaten samt des vorbereiteten Gewürzsäckchens ebenfalls zugeben.
3. Den Topf auf den Herd stellen und den Inhalt aufkochen. Dann alles bei geringer bis mittlerer Hitze 20-30 Minuten einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Gewürzsäckchen und die Selleriestücke entfernen, die Tomatensauce mit einem Pürierstab fein durchmischen und mit Salz abschmecken. Eventuell noch ein wenig weiter einköcheln lassen, bis die Konsistenz stimmt, es soll ein sämiger Ketchup sein.
4. Den Ketchup heiß in die Flaschen füllen, gut verschließen und auskühlen lassen. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.