

Rezept

Kürbis-Ketchup

Ein Rezept von Kürbis-Ketchup, am 28.06.2026

Zutaten

700 g Hokkaido-Kürbis	500 g vollreife Strauchtomaten
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Stück frische Ingwerwurzel (ca. 10 g)	4 EL Zucker
Salz	je 1/2 TL gemahlener Piment und Koriander
1 Msp. Cayennepfeffer	Pfeffer aus der Mühle
5 EL Weißweinessig	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch würfeln. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Mit dem Kürbis in einen Topf geben.

2. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen, alles klein würfeln und zu Kürbis und Tomaten geben. Zucker, 1 gehäuften TL Salz und Gewürze unterrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze 45 Min. kochen.

3. Alles mit dem Mixstab pürieren. Den Essig unterrühren und das Ketchup mit Salz und Zucker pikant abschmecken. Weitere 15 Min. bei schräg aufgelegtem Deckel kochen (Vorsicht, Spritzgefahr!). Sofort in vorbereitete Flaschen oder Gläser füllen und verschließen.