

Rezept

Milder Tomatenketchup

Ein Rezept von Milder Tomatenketchup, am 18.12.2025

Zutaten

600 g Tomaten

2 Knoblauchzehen

2 EL Öl

80 g Tomatenmark

Salz

1 Zwiebel

$\frac{1}{2}$ Bund gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Oregano, Thymian, Rosmarin, Basilikum)

50 g Rohrohrzucker

50 ml Weißweinessig

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glasflasche (250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen, grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel grob würfeln. Kräuter waschen und trockenschütteln. Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Zucker, Tomaten und Kräuter untermischen. Im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 30 Min. kochen lassen.
2. Durch ein Sieb streichen, Püree mit Tomatenmark und Essig in 10-15 Min. offen dicklich einkochen. Salzen und pfeffern. In die Flasche füllen.
3. Passt zu Würstchen, Steaks und Spareribs