

Rezept

# Pflaumen-Ketchup

Ein Rezept von Pflaumen-Ketchup, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Zwetschgen oder Pflaumen	<b>500 g</b> Schalotten
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1 TL</b> Koriandersamen
<b>2-3</b> Knoblauchzehen	<b>1 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>2 TL</b> Salz	<b>100 g</b> Honig
<b>100 ml</b> Rotwein	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>1</b> Zimtstange	<b>5 EL</b> geriebener Meerrettich

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Pfeffer und Koriandersamen im Mörser grob zerkleinern. Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden.
2. Öl erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Salzen und bei ganz schwacher Hitze zugedeckt 10 Min. dünsten. Dann Honig, Rotwein und Gewürze aus dem Mörser, Lorbeer und Zimt zugeben, aufkochen lassen. Zwetschgen unterrühren, 20 Min. bei schwacher Hitze einkochen lassen. Am Ende soll die Konsistenz fast marmeladenartig sein.
3. Zimt und Lorbeer entfernen. Die Zwetschgen mit Meerrettich pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen, um die Schalen zu entfernen, und sofort in saubere Gläser oder Flaschen füllen. Verschließen und kühl und dunkel lagern – für längere Haltbarkeit können Sie die Sauce auch einkochen.