

## Rezept

# Rhabarber-Ketchup

Ein Rezept von Rhabarber-Ketchup, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>10 g</b> Ingwer	<b>50 ml</b> Olivenöl (5 EL)
<b>500 g</b> Rhabarber	<b>300 g</b> passierte Tomaten
<b>50 ml</b> Himbeeressig	<b>40 g</b> Honig
<b>30 ml</b> Sojasauce	Pfeffer
<b>3</b> Nelken	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>1 TL</b> Senfsamen	<b>1 Stück</b> Zitronenschale
<b>1</b> Zimtstange	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Twist-off-Gläser à 150 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 25 kcal, 2 g F, 2 g KH

## Zubereitung

- 1.** Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen, halbieren bzw. klein schneiden und in den Mixtopf geben. Alles 3 Sek. / Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel am Topfrand nach unten schieben. Das Olivenöl dazugeben und alles 3 Min. / 120° / Stufe 1 dünsten.
- 2.** Den Rhabarber waschen, schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. Rhabarber zur Zwiebelmischung in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 6-7 zerkleinern. Passierte Tomaten, Essig, Honig, Sojasauce und etwas Pfeffer dazugeben. 10 Sek. / Stufe 4 mischen.
- 3.** Den Gareinsatz einhängen und einen Teebeutel mit Nelken, Lorbeer, Senfsamen, Zitronenschale und Zimtstange befüllen. Den Teebeutel verschließen und in den Gareinsatz legen. Alles 40 Min. / 100° / Stufe 2 kochen. Als Spritzschutz ein feuchtes Tuch über den Deckel legen. Dann den Gareinsatz mit dem Teebeutel entfernen und alles 30 Sek. / Stufe 10 pürieren.
- 4.** Das fertige Ketchup noch heiß in saubere, kochend heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und zum Aufbewahren sofort fest verschließen.