

Rezept

Schlehen-Ketchup

Ein Rezept von Schlehen-Ketchup, am 17.06.2024

Zutaten

1 kg Schlehen, gefroren oder nach dem ersten Frost geerntet	1/4 l Rotwein
1 TL Kardamomkapseln	3 Sternanis
150 g brauner Zucker	150 g kleine Zwiebeln
1 EL Paprikapulver	1 EL Salz
	1 TL Senfpulver oder 1 EL scharfer Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 3/4 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Schlehen waschen und abtropfen lassen. In einem Topf mit Rotwein, Anis und Kardamom zugedeckt bei schwacher Hitze in 20 Min. weich kochen. Die Schlehen und den Sud mit einem Holzlöffel durch ein grobmaschiges Sieb streichen oder mit einer »Flotten Lotte« passieren, um Kerne und Schalen zu entfernen (ergibt ca. 500 g Mus).
2. Zwiebeln schälen und fein schneiden, mit Zucker, Salz und 200 ml Wasser zum Kochen bringen, 15 Min. köcheln lassen. Das Schlehenpüree zugeben, vom Herd nehmen und fein pürieren. Unter Rühren aufkochen lassen. Paprika- und Senfpulver unterrühren, abschmecken und heiß in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen.