

Rezept

Tomaten-Pflaumen-Ketchup

Ein Rezept von Tomaten-Pflaumen-Ketchup, am 17.06.2024

Zutaten

1 1/2 kg Tomaten	1 kg rote Pflaumen
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
Blätter von 2 Stängeln Staudensellerie	2 getrocknete Chilischoten
1/2 Zimtstange	8 Pimentkörner
1 TL Senfkörner	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Salz	80 g Zucker
180 ml Rotweinessig	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Flasche (ca. 500 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1115 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden, dabei die Stielansätze wegschneiden. Die Pflaumen waschen, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Beides samt angesammelter Flüssigkeit in einen großen Topf geben und zugedeckt bei geringer bis mittlerer Hitze 45-60 Min. köcheln lassen, bis die Tomaten und Pflaumen weich und zerkoht sind.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln, die Sellerieblätter waschen und trocken schütteln. Die Tomaten-Pflaumen-Masse durch ein nicht zu feines Sieb streichen oder noch besser durchs Passiergerät drücken und zurück in den Topf geben. Zwiebeln, Knoblauch, Chilischoten, die Gewürze, Salz, Zucker, Essig und die Sellerieblätter dazugeben. Nun alles bei mittlerer Hitze offen 2 Std.-2 Std. 30 Min. einkochen lassen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist, dabei immer wieder umrühren.
3. Den fertigen Tomaten-Pflaumen-Ketchup mit Salz pikant abschmecken, rasch nochmals durch ein nicht zu feines Sieb streichen und dann sofort noch heiß in eine saubere Flasche füllen, gut verschließen. Der Ketchup schmeckt zu fast jedem dunklen, gegrillten Fleisch und hält sich im Kühlschrank 2-3 Wochen lang.