

Rezept

Tomatenketchup mit Worcestersauce

Ein Rezept von Tomatenketchup mit Worcestersauce, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 1 EL Öl | 1 Packung passierte Tomaten (500 g Inhalt) |
| 2 EL Worcestersauce | 1 TL Chili-Gewürzzubereitung |
| 2 EL Rotweinessig | 1 EL Rum (wer mag) |
| 3 EL brauner Zucker | 1/4 TL gemahlene Gewürznelken |
| Salz | schwarzer Pfeffer |
| Tabasco | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Die Zwiebel auf einer Gemüsereibe fein raspeln. Das Öl erhitzen und das Zwiebelpüree darin bei mittlerer Hitze 5 Min. andünsten. Den Knoblauch dazupressen und mit ca. 50 ml Wasser ablöschen. Alles aufkochen lassen.
2. Tomatenpüree, Worcestersauce, Chili-Gewürzzubereitung, Essig sowie eventuell Rum und Zucker unterrühren. Mit Gewürznelken, Salz, Pfeffer und Tabasco pikant abschmecken. Aufkochen und offen bei mittlerer Hitze unter Rühren 10 Min. leise köcheln lassen.
3. Das Ketchup in heiß ausgespülte Flaschen mit weitem Hals (z. B. Saftflaschen) füllen und im Kühlschrank aufbewahren.