

Rezept

Tomatenketchup mit Zwiebeln

Ein Rezept von Tomatenketchup mit Zwiebeln, am 23.04.2024

Zutaten

1/2 Zwiebel (ca. 50 g)	Selleriesamen (Bioladen)
1/4 TL Korianderkörner	1/4 TL schwarze Pfefferkörner
1 1/2 EL Puderzucker	2 EL Tomatenmark
5 EL Apfelessig	500 g passierte Tomaten (Fertigprodukt)
1 g pflanzliches Bindemittel (Bioladen)	einige Spritzer Worcestersauce
Currypulver	Cayennepfeffer
Salz	Mörser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 500 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 Prise Selleriesamen mit Koriander und Pfeffer im Mörser fein reiben.
2. In einem kleinen Topf (20 cm Ø) 1 EL Puderzucker erhitzen und bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. hellbraun karamellisieren. Zwiebel dazugeben und unter Rühren 1 Min. anbraten. Tomatenmark 1 Min. mitbraten. Mit 4 EL Essig ablöschen und 1 Min. einkochen lassen. Tomaten dazugießen, aufkochen und 2 Min. köcheln.
3. Gewürze dazugeben und alles zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Min. köcheln lassen.
4. Je nach Konsistenz der Sauce das Bindemittel einrühren und 2-3 Min. weiterköcheln lassen. Das Ketchup mit einigen Spritzern Worcestersauce, 2 Prisen Currypulver, Cayennepfeffer, 1/2 EL Puderzucker, 1 EL Essig und Salz kräftig abschmecken. Heiß in Flaschen oder Gläser füllen. Es hält sich so mindestens 4 Wochen.