

Rezept

# Würziger Tomatenketchup

Ein Rezept von Würziger Tomatenketchup, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>24 große</b> reife Tomaten	<b>3 große</b> Zwiebeln
<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>4</b> Lorbeerblätter
<b>2-3 EL</b> Salz	<b>50 g</b> Zucker
<b>8</b> Gewürznelken	<b>1 EL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>75 ml</b> Rotweinessig	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 FLASCHEN À CA. 500 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln.

---

2. Beides mit Tomaten, Lorbeerblättern, Salz, Zucker, Nelken, Paprikapulver und Essig in einen Topf geben. Alles offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren ca. 30 Min. kochen lassen, bis der Ketchup eine dickflüssige Konsistenz hat.

---

3. Den Ketchup durch ein Sieb streichen und in die heiß ausgespülten Flaschen füllen. Die Flaschen sofort verschließen, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.