

#### Rezept

# Würziger Tomatenketchup

Ein Rezept von Würziger Tomatenketchup, am 04.07.2025

#### **Zutaten**

24 große reife Tomaten

4 Knoblauchzehen

2-3 EL Salz

8 Gewürznelken

75 ml Rotweinessig

3 große Zwiebeln

4 Lorbeerblätter

50 g Zucker

1 EL rosenscharfes Paprikapulver

### **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.