

Rezept

Zwetschgen-Ketchup

Ein Rezept von Zwetschgen-Ketchup, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg Zwetschgen	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
1 großer Zweig Salbei	1 EL neutrales Öl
75 g brauner Zucker	150 ml Apfelessig
je 2 TL schwarze Pfefferkörner, Senfsamen, Pimentkörner und Wacholderbeeren	1 getrocknete mittelgroße Chilischote
2 saubere Flaschen à ca. 350 ml Inhalt	1 Prise Zimtpulver
	Salz
	Einfülltrichter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 700 g Ketchup | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, abtrocknen, aufschneiden und entsteinen. Die Zwetschgen würfeln. Zwiebel, Knoblauch und den Ingwer schälen und fein würfeln. Den Salbei waschen und trockentupfen, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Salbei einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren kurz andünsten. Zwetschgen, Essig und Zucker mit den Gewürzen und der Chili unterrühren. Die Zwetschgenmischung leicht salzen und offen bei schwacher Hitze ca. 30 Min. köcheln, bis die Mischung dickflüssig wird.
3. Die Mischung durch ein Sieb streichen und wieder in den Topf geben. Mit Salz abschmecken. Den Ketchup unter Rühren noch einmal zum Kochen bringen und kochendheiß in die Flaschen füllen. Diese verschließen und den Ketchup abkühlen lassen.