

## Rezept

# Ketchup mit Ingwer

Ein Rezept von Ketchup mit Ingwer, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Gemüsezwiebel	<b>1,2 kg</b> San-Marzano-Tomaten (aus der Dose, gibt es im italienischen Lebensmittelladen)
<b>1 großes Stück</b> Ingwer (ca. 30 g)	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1/8 l</b> Apfelessig	<b>160 g</b> Rohrohrzucker
<b>1/2</b> Zimtstange	<b>100 g</b> Tomatenmark
<b>1</b> Nelke	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>1 EL</b> Speisestärke	<b>2 TL</b> scharfes Currypulver
Pfeffer	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR CA. 1 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten in der Dose mit dem Messer oder der Küchenschere grob zerkleinern. Ingwer schälen, fein reiben.
2. Öl in einem breiten Topf erhitzen. Darin die Zwiebel 3 Min. andünsten. Zucker dazugeben und schmelzen und leicht braun karamellisieren. Die Tomaten samt Saft, Ingwer, Essig, Tomatenmark und Gewürzen dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze offen in ca. 20 Min. um ein Drittel einkochen, dabei gelegentlich umrühren. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Gewürze entfernen. Tomaten mit einem Pürierstab fein pürieren, den Topf zurück auf den Herd stellen.
3. Die Stärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren und ins Tomatenpüree einrühren. Aufkochen und in ca. ½ Min. zu einem leicht dicklichen Ketchup einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tomatenketchup noch heiß in gründlich gesäuberte Einmachgläser oder Twistoff-Flaschen füllen, verschließen und auskühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.