



KETCHUP

Für ca. 200 ml:

400 g passierte Tomaten aus dem Glas
3 EL Apfelessig
3 EL Ahornsirup, Grad A oder C
3/4 TL Salz
1/2 TL Zwiebelpulver
1/2 TL Currypulver
1/3 TL geräuchertes Paprikapulver

Zeitaufwand:
ca. 1 Stunde

WELLCUISINE TIPP: wenn Du so gerne Ketchup isst wie mein Mann und ich, macht es gegebenenfalls Sinn, gleich die doppelte Menge herzustellen.

Alle Zutaten in einem Topf vermischen und zum Köcheln bringen.

Bei mittlerer Temperatur ca. 45 bis 60 Minuten köcheln lassen, um die Flüssigkeit zu reduzieren. Zwischendurch umrühren, damit nichts anbrennt.

Eine Glasflasche mit einem Fassungsvermögen von 200 bis 250 ml mit kochendem Wasser desinfizieren. Den heißen Ketchup einfüllen, verschließen und 5 Minuten kopfüber stellen (die Flasche kann kopfüber in eine kleinen Topf gestellt werden, damit sie nicht umfällt).

Den Ketchup im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb 2 Wochen verbrauchen.

Tipp: Der Ketchup kann auch in eine Kunststoff-Tupperdose gefüllt und tiefgefroren werden.