

Ketchup mit Kick

Sebstgemachtes Ketchup ist eine Delikatesse.

Zutaten

2,5kg Tomaten,
reif und saftig
2 Chilischoten
1 Zwiebel
1 TL Salz
1 TL Fenchelsamen
1 TL Senfkörner
2,5dl Essig
100g Zucker
1 Zimtstange
½TL Muskatnuss, gemahlen
½TL Paprikapulver
1–3 TL Cayennepfeffer

Zubereitung

Zubereitung: etwa 15 Minuten + 2 ½ Stunden köcheln
Ergibt ca. 7 dl

1 Tomaten, Chilis und Zwiebel grob hacken. Mit dem Salz in einen Topf geben, auf höchster Stufe unter Rühren andünsten, bis die Tomaten zusammenfallen. Auf niedriger Stufe zugedeckt köcheln lassen, bis die Tomaten weich werden.

2 Fenchel- und Senfkörner in ein Gewürzsäckchen geben. Die Tomatenmischung durch ein Sieb in einen grossen Topf streichen. Gewürzsäckchen und die restlichen Zutaten hinzufügen, so lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Mischung zum Kochen bringen und auf niedriger Stufe ohne Deckel etwa 2–2 ½ Stunden köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist. Dabei hin und wieder umrühren.

3 Gewürzsäckchen und Zimtstange entfernen. Heiss in vorbereitete Flaschen füllen, sofort verschliessen.

Tipp

Je nachdem, wie aromatisch die Tomaten sind, noch 1–2 Esslöffel Tomatenmark hinzugeben. Gekühlt etwa 3–4 Monate haltbar.

