

Selbst gemachter Ketchup

2 kg reife Tomaten
250 g Zwiebeln
1 EßL Salz
100 g brauner Zucker
4 EßL Rotweinessig
1 TL weißen Pfeffer
1 TL gemahlene Senfkörner
½ TL Ingwerpulver
½ TL Pimentpulver

Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomaten in Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Alle Zutaten mit den Zwiebel- und Tomatenstückchen in einen hohen Topf mit dickem Boden geben und ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Die Masse durch ein Sieb streichen. Das Tomatenmark zurück in den Topf geben und offen kochen lassen, bis es dicklich ist. Mit den Gewürzen abschmecken und in heiß gespülte Flaschen mit weitem Hals füllen. Sofort heiß verschließen.

