

Ketchup selbstgemacht

Zutaten

- 1 Dose geschälte Tomaten 800g
- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Honig
- 1 TL Salz
- 1 TL Senf
- 40 ml Essig
- 1 TL brauner Zucker
- Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und grob zerteilen.

Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Ist die Konsistenz zu dünn, weitere 15 Minuten mit offenem Deckel kochen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Der Ketchup hält sich im Kühlschrank eine Weile, ggf. in Portionen einfrieren.

Guten Appetit