

Tomaten-Ketchup

Zutaten:

3 kg Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
50 ml Olivenöl
60 g braunen Zucker
150 ml Weißweinessig
2 TL Chiliflocken
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Die Tomaten waschen und halbieren. Dann die Strünke entfernen und die Tomaten mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und möglichst klein hacken. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Erst die Zwiebel und anschließend den Knoblauch andünsten.

Sobald die Zwiebeln schön glasig sind die klein geschnittenen Tomaten hinzugeben und bei mittlerer Hitze für 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Tomaten durch ein Sieb in einen Kochtopf gießen.

Die Tomaten erneut aufkochen lassen und Zucker, Essig und Chiliflocken hinzugeben. Das Ketchup noch einmal 15 Minuten köcheln lassen, damit es schön eindickt.

Am Ende noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das fertige Ketchup in Einmachgläser umfüllen. So bleibt es länger frisch.



Guten Appetit!



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**