

TOMATENKETCHUP - DAS ORIGINAL



Heute gibt es wieder ein "Nachgemacht: Original trifft Sally" Rezept. Ich zeige euch, wie man ganz einfach Ketchup selber herstellen kann. Die Herstellung geht sehr schnell und es werden nur wenige Zutaten benötigt. Das Ketchup schmeckt durch die frischen Tomaten sehr fruchtig. Man kann es im Kühlschrank mehrere Wochen gut lagern.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Kochzeit

50 Minuten



Die Soße reicht für 2 Flaschen à 300 g Inhalt

ZUBEREITUNG

Schäle die Zwiebeln und die Knoblauchzehe und schneide sie gemeinsam mit den Tomaten und dem Sellerie in grobe Stücke und gib sie in einen großen Topf. Füge die restlichen Zutaten hinzu. Koche den Ketchup für 30 Minuten bei niedriger Hitze und rühre ihn ab und zu durch, bis alle Zutaten schön weich sind. Streiche die Masse durch ein feines Sieb. Fülle die passierte Soße zurück in den Topf und koche sie weiter ein, bis sie dickflüssig geworden ist. Bedenke aber dabei, dass sie nach dem Abkühlen sowieso noch dickflüssiger wird. Fülle den Ketchup noch heiß in saubere Gläser mit Schraubverschluss ein und lagere sie im Kühlschrank.



Die Reste im Sieb kannst du ganz einfach trocknen und als Tomatenbrühe verwenden. Füge hierfür dann noch etwas Salz hinzu.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 250 g** Zwiebeln
- 1** Knoblauchzehe
- 2 kg** Tomaten (reif)
- 50 g** Sellerie
- 50 g** Branntweinessig
- 1 TL** Pfeffer
- ½ TL** Senfkorn
- 1 EL** Salz
- 1 Pr.** Nelke (gemahlen)
- 100 g** brauner Zucker