

# TOMATENKETCHUP OHNE ZUCKER



Heute habe ich zuckerfreies Tomatenketchup hergestellt. Statt dem normalen Haushaltszucker habe ich Äpfel verwendet, um dem Tomatenketchup die Süße zu verleihen. Die Zubereitung ist ganz einfach und dauert nur wenige Minuten.



Zubereitungszeit

**10 Minuten**



Kochzeit

**50 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2



Die Soße reicht für 2 Flaschen à 300 g Inhalt.

## KETCHUP HERSTELLEN

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.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
eure Sally <3



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

## TOMATENKETCHUP:

- 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)
- 200 g** Äpfel (süße)