Curry-Tomatenketchup

Das selbstgemachte Curry-Tomatenketchup ist eine vorzügliche Grillsauce. Die würzige Sauce schmeckt ideal zu verschiedenen Fleischgerichten und gegrilltem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1.5 kg	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
100 g	brauner Zucker
100 ml	Apfelessig
1 TL	Ingwer (frisch, gerieben)
2 TL	Curry
0.25 TL	Chilipulver
50 ml	neutrales Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für das selbstgemachte **Curry-Tomatenketchup** beginne damit, die Tomaten mit heißem Wasser zu übergießen und sie für einige Minuten stehenzulassen, bis sich die Haut leicht von den Tomaten abziehen lässt. Sobald sie abgekühlt sind, entferne die Haut und viertel die Tomaten.

2. Koche die geviertelten Tomaten in einem großen Kochtopf auf und lass sie köcheln. Nach etwa 15 Minuten kannst du sie mit einem Kartoffelstampfer zu einer gleichmäßigen Masse zerstampfen und dann durch eine Passiermühle geben, um eine glatte Tomatensoße zu erhalten. Stelle die passierten Tomaten beiseite.

3. Hacke die geschälte Zwiebeln fein und dünste sie in etwas Öl glasig an. Füge dann das Currypulver hinzu und röste alles kurz an. Lösche die Mischung anschließend mit der passierten Tomatenmasse ab. Jetzt ist es Zeit, die restlichen Zutaten (außer dem Öl) hinzuzufügen und die Mischung bei milder Hitze zirka 30 Minuten zu köcheln, bis sich das

Volumen etwa halbiert hat. Nochmals mit je nach Bedarf abschmecken. Wenn das Curry-Tomatenketchup die gewünschte Konsistenz erreicht hat, püriere es mit einem Stabmixer und gieße dabei langsam das Öl in einem dünnen Strahl ein. Dadurch erhält der Ketchup seine cremige Textur und das Öl wird gleichmäßig eingearbeitet. Das Ketchup in steriles Gefäß füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp