Ketchup

Selbstgemachtes Ketchup schmeckt nicht nur besser als ein Fertigprodukt: Den Zuckerzusatz kann man bei dem Rezept individuell dosieren und so einige Kalorien sparen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 kg	Tomaten
2 EL	Rotweinessig
2 EL	Zucker (braunen)
2 EL	Apfelmus
1 Prise	Meersalz
1 Schuss	Rum

Zubereitung

1. Für das **Ketchup** zuerst die gewaschenen Tomaten würfeln und den Rotweinessig, Apfelmus und Zucker hinzufügen und in einem großen Topf kochen. Mit Meersalz unbedingt noch abschmecken. Anschließend die Mischung durch ein Sieb streichen. Falls notwendig erneut kochen, dabei ständig rühren.Ist die typische Ketchup-Konsistenz erreicht, vom Herd nehmen.

2. Einmachgläser mit heißem Wasser ausspülen und den Ketchup hineinfüllen. Nun ein bisschen Rum auf das Ketchup geben, anzünden und direkt im Anschluss verschließen. Zum Schluss die Gläser auf den Deckel stellen. Dunkel und kühl lagern.

Tipp

Das selbstgemachte Ketchup eignet sich auch sehr gut zum Verschenken.