Tomatenketchup

Selbst gemachtes Tomatenketchup ist ein echtes Geschmackserlebnis. Dieses vegane Rezept zeigt, wie es zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Tomaten
260 g	Paprika (grüne)
160 g	Zwiebel
6 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Salz
250 ml	Würzessig
30 g	Paprikapulver
60 g	Kräuter (nach Wahl)

Zubereitung

1. Für das Tomatenketchup die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen, schälen und klein schneiden. Paprika putzen, entkernen und sehr klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Tomaten mit Salz in einem Topf erwärmen, kurz ziehen lassen und dann pürieren. Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Paprikapulver und Essig unterrühren. Mit getrockneten Kräutern nach Wahl (wie z.B. Majoran, Thymian, Rosmarin oder Oregano) abschmecken und alles kurz aufkochen.

3. Das fertige Ketchup noch heiß in kleine Einmachgläser oder Marmeladengläser füllen und sofort fest verschließen. Das Ketchup ist 6-8 Monate haltbar, geöffnete Gläser sollten im Kühlschrank gelagert werden.

Tipp

Bekömmlicher wird das Tomatenketchup, wenn der Knoblauch in etwas Olivenöl angeröstet und dann untergemischt wird.