

Knoblauch-Ketchup

Für ca. 2 Gläser:

400 g Tomatenmark	500 g passierte Tomaten	250 ml Gemüsesaft oder Brühe
100 ml Rotweinessig	100 ml Rotweinreduktion	75 g Honig
1 EL Salz	6 Knoblauchzehen	Basilikum

Alle Zutaten in einen hohen Topf geben, die Knoblauchzehen dazupressen und einmal aufkochen. Anschließend bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 10 min. köcheln; danach Basilikum hinzugeben, pürieren, durch ein Sieb streichen und weitere 5 min. köcheln.

In Gläser füllen und auskühlen lassen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor Gebrauch schütteln.

NN am 10. September 2015