

Curry-Ketchup

Für 2 Gläser à 600 ml:

1,5 kg reife, rote Tomaten	2 Knoblauchzehen	2 große Zwiebeln
2 EL Öl	1 TL Tomatenmark	125 g Zucker
2 EL Curry	1 TL Senf	100 ml Rotweinessig
Salz, schwarzer Pfeffer		

Tomaten waschen, putzen und würfeln. Knoblauch und Zwiebeln schälen, fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Tomatenmark, Tomatenwürfel, Zucker, Curry und Senf einrühren, 2-3 Minuten dünsten. Essig unterrühren, mit Salz, Pfeffer würzen und zugedeckt 35-45 Minuten köcheln lassen. Den Ketchup pürieren, durch ein Sieb streichen, nochmals aufkochen und abschmecken. Den Ketchup in sterilisierte Gläser füllen, verschließen und auskühlen lassen.

NN am 11. September 2015