

Ketchup herstellen

Für 500 g Ketchup

2,5 EL Pflanzenöl	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer	1 Fl. Malzbier (0,33 l)	100 ml Balsamico-Essig
130 g Tomatenmark, dreifach	10 g Rauchsatz	1/2 TL schwarzer Pfeffer
1/2 TL Kreuzkümmel	1 Msp. Piment-d'Espelette	kleine Flaschen (Verschluss-Kappe)

Zwiebeln und Knoblauch häuten, Ingwer schälen – alles fein würfeln.

Kreuzkümmel in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten bis es duftet. Sofort aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und im Mörser zerkleinern.

Das Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig anschwitzen.

Ingwer und Knoblauch hinzufügen, kurz mit anschwitzen.

Diesen Ansatz mit einer Flasche Malzbier auffüllen.

Alle weiteren Zutaten (auch den angerösteten, gemörserten Kreuzkümmel) hinzufügen und für 15 min. auf kleiner Flamme köcheln lassen, mehrfach umrühren.

Flaschen gründlich reinigen und heiß spülen.

Die Soße heiß in die Flaschen füllen und schnell verschließen.

Der Ketchup passt zu pommes frites, Reis, Bratwurst, Feta, gegrilltem Fisch, Gemüsespießen.

test Juni 2019