

Hausgemachter Ketchup



ERGIBT



VORBEREITUNGSZEIT



KOCHZEIT



LEICHT



MIXAUFSATZ



PÜRIER- UND SIEBAUFSATZ



KOCHTOPF



LUFTDICHT VERSCHLOSSENES GEFÄSS ZUR AUFBEWAHRUNG

ZUTATEN:

- 10 Cherrytomaten mit den Kernen
- Olivenöl
- 8 rote Pfefferkörner
- Salz
- 1 El. geräucherter Paprika
- 1 El. Zucker
- 1 El. Balsamicoessig
- 1 El. Worcestersauce
- 1 Tl. Senfkörner
- Ein paar Tropfen Tabasco
- 1 El. Rotweinessig
- 1 El. Wasser
- 1 Schuss Rotwein
- ½ Tl. Agar und 1/8 Tl. Xanthanpulver (beides erhältlich in Naturkostläden)

ZUBEREITUNG:

- Die Tomaten mit ihren Kernen im Topf mit etwas Olivenöl, den Pfefferkörnern und Salz kochen.
- Paprika, Zucker, Balsamico, Worcestersauce, Senfkörner, Tabasco und den Rotweinessig hinzugeben und ca. fünf Minuten kochen, bis die Soße einzudicken beginnt. Sie können etwas Wasser hinzugeben, wenn die zu dick wird.
- Pürier- und Siebaufsatz mit Feinsieb anbringen, die Mischung in den Aufsatz geben und flüssige und feste Anteile trennen.
- Feste Anteile wieder in den Topf geben und Rotwein und einen Schuss Wasser hinzugeben. Über 5 Minuten kochen. In die abgetrennte Flüssigkeit abseien. Sie sollten nun 150 ml haben.
- Nun Agar und Xanthan hinzugeben, aufkochen, dekantieren und abkühlen lassen.
- Mischung in den Mixer geben und aufsetzen, bei hoher Geschwindigkeit mixen, bis die Soße cremig ist, in einem makellos sauberen, luftdicht verschlossenen Gefäß wie zum Beispiel einem Einmachglas im Kühlschrank aufbewahren.