

Scharfes Tomatenketchup

Eine würzige Soße aus Tomaten zu gegrilltem Fleisch

etwa 10 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht



bis 100 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 2 ½ kg Flaschen- oder
Fleischtomaten
500 g Zwiebeln (vorbereitet
gewogen)
125 ml Rotweinessig
125 ml Obstessig
25 g Salz
1 gestr. EL Paprikapulver edelsüß
1 gestr. TL Cayennepfeffer
1 gestr. TL gemahlener
schwarzer Pfeffer
1 TL gerebelter Oregano
1 gestr. TL gerebelter Kerbel
8 Gewürznelken
4 Lorbeerblätter
1 Pck. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, in Stücke schneiden und 500 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Gemüse, Salz, alle Gewürze und beide Essigsorten zusammen in einen großen Kochtopf geben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 45 Min. im offenen Topf kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Danach die Tomatenmasse durch ein Sieb passieren, 1800 ml abmessen und evtl. mit Tomatensaft ergänzen. Tomatensaft mit Extra Gelierzucker gut verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen und mind. 15 Min. sprudelnd kochen, dabei ab und zu umrühren. Ketchup abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser oder Flaschen füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Tomaten können Sie auch 3 Dosen (je 800 g) geschälte Tomaten verwenden. Die Tomaten im Kochtopf mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.