

Süß-pikantes Erdbeerketchup

Ein Ketchup aus Erdbeeren und Tomatenmark für die Grillparty

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
150 g Tomatenmark
100 ml Obstessig
etwa ½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
½ Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und 1000 g abwiegen. Erdbeeren pürieren.

2 Zubereiten:

Alle Zutaten mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fruchtmasse bei Bedarf evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser oder Flaschen füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. **Hinweis:** Da das Ketchup schnell an Farbe verliert, am besten im Kühlschrank lagern.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie das Ketchup zu Gegrilltem oder als kleinen Snack z. B. zu Nachos.