

Selbstgemachtes Tomatenketchup (vegan)



Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 20 min
Garzeit: ca. 35 min

Für 2 Flaschen à 500 ml Inhalt

Zutaten:

1 kg reife aromatische Tomaten
1 weiße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 rote Spitzpaprikaschote
2 EL Olivenöl
4 Pimentkörner
1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt
2 Stängel Petersilie
1 Stängel Liebstöckel
4 EL brauner Zucker
1 TL Senfpulver
100 ml weißer Balsamico
Salz
Chilipulver

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und grob würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln.

In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikawürfel darin 3–4 Minuten unter Rühren anschwitzen. Piment, Nelke und Lorbeerblatt kurz mit anschwitzen, dann die Tomaten zugeben. Alles 15–20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken. Die Kräuter, den Zucker, das Senfpulver und den Essig unterrühren und die Mischung in weiteren 10–15 Minuten sämig einköcheln lassen. Das Ketchup durch ein feines Sieb streichen, erneut kurz aufkochen lassen und mit Salz und Chilipulver abschmecken. Das Tomatenketchup in saubere, heiß ausgespülte Flaschen oder Gläser füllen und gut verschlossen abkühlen lassen.