

Tomatenketchup



Zutaten:

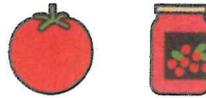
- 800 g frische Tomaten
- 4 TL Zucker
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Speisestärke
- Etwas Olivenöl zum Anbraten
- 1 Pürierstab oder Mixer
- steriles Behältnis für den fertigen Ketchup

Zubereitung:

1. Schneidet Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten klein.
2. Erhitzt das Olivenöl in einem Topf. Dünstet darin Zwiebeln und Knoblauch an, bis sie glasig sind.
3. Streut den Zucker darüber und lasst Knoblauch und Zwiebeln auf niedriger Stufe ganz langsam karamellisieren.
4. Jetzt gebt ihr Tomaten, Apfelessig und Gewürze hinzu und lasst das Ganze aufkochen.
5. Rührt die Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt, vermischt sie mit der Tomatenmasse und lasst alles nun ca. 15 Min. köcheln.
6. Nehmt dann den Topf vom Herd und püriert die Masse.
7. Gebt den Ketchup in eine Glasflasche oder in ein Behältnis.
Wichtig: Es muss steril sein, daher den Behälter vorher in Wasser auskochen und auf einem sauberen Küchenhandtuch trocknen lassen.
8. Im Kühlschrank hält der selbstgemachte Ketchup dann etwa zwei Wochen.



Rote Tomatenmarmelade



Zutaten

- 1 kg Tomate(n), reife
- 1 kg Gelierzucker (1:1)
- 1 Zitrone(n), ungespritzt, die Schale davon

Zubereitung

Die Tomaten waschen, entstielen und in kleine Stücke schneiden. Ohne Wasserzugabe in einem Topf bei schwacher Hitze weich kochen und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Die Zitronenschale am besten in großen Stücken mit dem Sparschäler abschälen. Das Tomatenmark, Gelierzucker und Zitronenschale in einen Topf geben, alles unter Rühren zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten gut durchkochen. Die Zitronenschale entfernen. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

