



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 115

Ketchup selbstgemacht



15 Minuten



20 Minuten



45 Minuten

Zutaten

200 g Tomatenmark

1 rote Zwiebel, feingehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

200 ml Wasser

3 EL Apfelessig

 ½ TL **Muscovado Rohrzucker**

 ½ TL **Sumach**

 1 EL **Java-Curry**

 1 EL **Oregano**

etwas rote Chili nach

Geschmack, fein gehackt

 1 **Prise Nelkenpulver**

1 EL Worcestershiresauce

 **Meersalz nach Geschmack**

 2 EL **Olivenöl**

Rezept

Alle Zutaten außer Olivenöl in einem geschlossenen Topf 20 Minuten sanft köcheln lassen. Mit dem Stabmixer sehr gründlich pürieren und abschmecken. Das Olivenöl hinzufügen, nochmals gut durchrühren und in eine Flasche mit Schraubdeckel abfüllen. Hält im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Guten Appetit!