

Tomaten-Ketchup

Zutaten:

2 kg	Tomaten
250 g	Zwiebeln
100 g	Brauner Zucker
3 TL	Salz
2 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Pfeffer
125 ml	Weinessig
	Chilipulver



Zubereitung:

Tomaten waschen, Zwiebeln abziehen und beides in Stücke schneiden

Alle Zutaten mit Tomaten- und Zwiebelstücken ca. 45 Minuten dünsten.

Die Masse durch ein Sieb streichen und das Tomatenmark nochmals kochen lassen bis es dicklich ist. Mit Gewürzen abschmecken.

Ketchup noch heiß in gut gesäuberte Twist-Off Gläser füllen und sofort verschließen.

Ggf. sterilisieren 25 Minuten bei 80 °C.

