

**Zeitaufwand:**

Vorbereitung: 0,5 Stunden

Kochzeit

ca. 1,5 Stunden

**Zutaten**

- 2 Kilo vollreife Tomaten
- 1 Kilo Gemüsezwiebel
- 1 große vollfleischige rote Paprika
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 Bund Basilikum (Eigengewächs „Balkonien“)
- 1 daumengroßes Stück frischen Ingwer
- 1 kleiner roter frischer Chili
- 1 Esslöffel Senfsaat
- 1 Teelöffel scharfer Rosen-Paprika
- 100 ml Rotweinessig
- 50 g brauner Rohrzucker
- 50 ml Olivenöl

Gewürze im Mörser zerstoßen

- 1 Teelöffel Pfeffer
- 1 bis 2 Gewürznelken
- etwa Zimt
- 1/2 Teelöffel Pimentkörner
- 1 Teelöffel Korianderkörner

Werkzeug

- 2 große Töpfe
- Pürierstab
- „Flotte-Lotte“ feines Sieb und/oder ein Passiersieb

Wenn Du Muße hast den Tomatenbrei nach der „Flotten-Lotte“ nochmal durch ein Passiersieb zu treiben, mach das!

Du erhältst dann eine feine glatte Sauce, in etwa die Konsistenz wie gekauft - nur viel besser im Geschmack!

Diesmal habe ich das nicht gemacht, das hat aber nicht geschadet.

Ketchup, gut gewürzt...**So geht es...**

- die Tomaten waschen, trocknen, den Stielansatz herausschneiden und grob würfeln
- den Zucker in einem großen Topf karamellisieren
- Zwiebel schälen und zerkleinern und in den Topf geben, unter Rühren glasig werden lassen
- den grob gehackten Knoblauch dazugeben, aufpassen, dass der Knoblauch nicht verbrennt
- den Ingwer schälen in dünne Rondelle schneiden und ebenfalls dazugeben
- Chili grob hacken und alles zusammen mindestens 10 Minuten bei ständigem Rühren dünsten, die Zwiebel sollen richtig weich werden
- den Paprika waschen, Stiel entfernen und mit den Kernen grob zerkleinern, in den Topf damit und immer schön rühren
- mit dem Essig ablöschen
- die Tomaten in den Topf geben
- alle Gewürze wie Senfsaat, Rosenpaprika und die zerstossenen Gewürze dazugeben
- bei kleiner Hitze unter rühren einkochen, bis die Tomaten komplett zerfallen

Tipp

In vielen Rezepten werden die Kerne von Paprika, Chili und Tomaten entfernt. Das mache ich nicht, denn da steckt Kraft und voller Geschmack drin - ihr kennt ja sicher alle den Spruch von „Fishermans“! Das gilt auch für die Senfsaat.

- die Tomaten waren zwar schön reif, haben aber noch nicht genug Flüssigkeit abgegeben (das liegt auch an der Sorte, wenig Saft, aber vollfleischig) - da hilft eine Flasche passierte Tomaten und die gibt auch nochmal richtig Tomatengeschmack dazu
- nochmal heiß werden lassen und vom Feuer ziehen, mit dem Pürierstab ordentlich zerkleinern
- suppenlöffelweise in die „Flotte-Lotte“ geben und durchdrehen (wer es ganz fein haben will, reibt das Ganze dann nochmal durch das Passiersieb - kann man machen, muss man aber nicht - ich habe es gerne deftig)
- jetzt auf die gewünschte Konsistenz einkochen, das dauert ca. 30 Minuten, abschmecken
- in sterilisierte Flaschen abfüllen

Tipp

Natürlich kann man die Flaschen kaufen, aber man kann sie auch sammeln. Zum Beispiel die tollen Sahneflaschen, die haben dann auch noch den idealen Verschluss mit „Knack“ beim Abkühlen und öffnen.

Ungeöffnet ist das Ketchup sehr lange haltbar. Ich bewahre es im Kühlschrank oder im kühlen Keller auf.

Nach dem Öffnen sollte man es schnell verbrauchen, aber das ist sicher kein Problem.

Da es ja auch zum Verfeinern von fast jeglicher Sauce verwendet werden kann, die Tomate mag!

[Zurück zum Blog:
opaskitchen.blog](#)



Text und Bild: © Reiner Rosenwald
www.opaskitchen.blog
reiner.rosenwald@gmail.com