

Ketchup – Variationen



Rezept und Foto von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

1.) Rezept Melanie Gläser

Ketchup mit der CC gemacht und dann eingekocht

Zutaten:

1000gr Tomate (frisch oder passiert, hatte diesmal passiert)

1 gr rote Paprika

2,5 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Paprika, Zwiebeln und Knobi im Multi schreddern und Masse mit Tomaten in den Topf geben.

Gewürze nach Wahl (ich hatte ein Lorbeerblatt, Senfkörner, Meersalz, Cayennepfeffer, Paprika scharf und süß, Muskat) in der Gewürzmühle zu Pulver verarbeiten und zugeben.

Mit dem Flexi, Stufe 2, 110C für 17 min kochen lassen.

Anschließend noch mal mit dem Blender ganz fein mixen.

Ketchup ggf mit Agar Agar andicken.

Wenn der Ketchup fertig ist in sterilisierte Gläser füllen (oben etwas Platz lassen).

Eine Fettpfanne mit 2-3 cm Wasser (Temperatur wie Inhalt der Gläser) füllen und Gläser reinstellen. Die Gläser sollten weder den Rand der Pfanne noch die anderen Gläser berühren.

Anschl. in den bei 175C vorgeheizten Backofen stellen.
Wenn der Inhalt anfängt zu wallen Temperatur auf 110C zurückstellen. Ab jetzt laufen die 30 Minuten Einkochzeit.
Wenn der Ketchup fertig ist die Gläser auf Handtücher stellen (damit kein zu hoher Temperaturunterschied ist und sie ggf springen)

Info von Melanie Gläser:

In das Originalrezept gehört noch Honig und Essig. Lasse ich beides raus.

Bei den Gewürzen habe ich übrigens extra keine Mengenangaben gemacht, da die Geschmäcker ja verschieden sind. Man kann natürlich auch noch div Kräuter oder Curry dran machen. Halt nach eigenem Geschmack

2.) Rezept Tomatenketchup von Andreas Paasch



Rezept Nr. 2 und Foto zur Verfügung gestellt von Andreas Paasch

Zutaten:

3L passierte Tomaten

250g Zucker

300ml Brandweinessig
50g Sellerieknolle (klein gewürfelt)
30g frischer Ingwer (geraspelt)
1 kleine Chilischote (gehackt)
1 EL Salz
1/2 EL Koriandersaat (gemahlen)
1/2 EL Nelken (gemahlen)
1/2 EL Süßer Paprika (gemahlen)
1/4 TL Zimt (gemahlen)
1/4 TL Selleriesaat (gemahlen)

Zubereitung:

Die passierten Tomaten, den Sellerie, Chilischote und den Ingwer köcheln und auf ca. 2L reduzieren lassen. Dann mit einem Stabmixer aufmixen und anschliessen durch ein Sieb, oder Flotte Lotte oder Kenwood-Passieraufsatz passieren.

Das Püree mit den restlichen Gewürzen 30 Minuten köcheln lassen und danach den Zucker und den Essig hinzufügen und unter Rühren den Zucker auflösen lassen. Weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und sofort in saubere (pasteurisierte) Flaschen abfüllen. Wer will kann sie danach auch noch zusätzlich "Einwecken".

3.) Rezept von Linda Peter



Fotos Rezept Nr. 3 von Linda Peter

Zutaten:

2,5 kg Tomaten
500 g Zwiebeln

200 g Staudensellerie
2-3 rote Pfefferschoten
75 g frischer Ingwer
250 ml Rotweinessig
3-4 Kapseln Sternanis
2 El Koriandersaat
10 Stiele Thymian
je 1 Tl rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver
1 El Salz (gehäuft)
250 g Gelierzucker 1:1 (aus Rohrzucker)

Zubereitung:

Tomaten waschen, würfeln und den Stielansatz entfernen. Zwiebeln würfeln. Staudensellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschoten mit den Kernen in Ringe schneiden. Ingwer waschen und ungeschält reiben oder hacken. Alles mit dem Essig in einem großen Topf aufkochen. (Flexi bei 100 Grad Stufe 1) Sternanis und Koriander in einen Teebeutel geben und verschnüren. Thymianstiele zusammenbinden und mit dem Gewürzbeutel, Paprikapulver und Salz zu den Tomaten geben. Bei milder Hitze 30 Min. offen kochen lassen. (hab Currypulver genommen) und mit dem Flexi gerührt.

Gewürzbeutel und Thymian entfernen. Gemüse pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit dem Gelierzucker verrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Min. offen kochen lassen. Auch mit Flexi

Ketchup sofort randvoll in Gläser füllen und verschließen anschließend im Backofen in einer Pfanne mit Wasserdampf haltbar machen bei 160 Grad halbe Stunde und im Backofen bei geöffneter Tür (Kochlöffel in Tür klemmen) auskühlen lassen

Tipp: Statt Sternanis und Koriander kann man 3 Tl Curry verwenden.



Fotos Rezept Nr. 3 – Linda Brückmann

Apfelmus



Rezept und Fotos von Lydia Schüler

Zutaten:

1 kg Äpfel (vorzugsweise sind mürbe Apfelsorten geeignet, die leicht zerkochen, z. B. Boskop, aber auch ein Mix aus verschiedenen Sorten ist denkbar, je nach verwendeter Sorte entsteht ganz unterschiedliches Mus)

ca. 250 ml Wasser

Vorbereitung:

Äpfel waschen, Stiel und Blüte entfernen, ungeschält in Viertel schneiden und Kerngehäuse herauslösen. Schalen ist

nicht erforderlich, wenn die Äpfel durch ein Passiersieb gestrichen werden (Alternativ Variante Karin AM: Karin viertelt nur und löst nichts raus).

Zubereitung:

Apfelstücke mit Wasser ankochen, dann schonend fertig garen, bis sie leicht musig sind

(in Extratopf auf dem Herd oder in CC)

Mit der CC: Passieraufsatz einbauen, das feine Sieb einsetzen mit der rauhen Seite nach oben.

Portionsweise Apfelstücke passieren, Geschwindigkeit so ca 3 – 4, solange passieren lassen, bis wirklich nur noch die Reste im Sieb sind.

Zwischenzeitlich das passierte Mus umfüllen.

Anschließend zur weiteren Verwendung abschmecken mit Zucker, Zitronensaft, Vanillezucker, Zimt, Weißwein oder Rum.

Dann portionsweise einfrieren oder einwecken. Oder kurz aufkochen, und kochend heiss in Twist-Off-Gläser abfüllen und auf den Kopf stellen. Hält dann wochenlang.

Tip von Lydia: Ich bin persönlich dazu übergegangen, das Mus erst zur Verwendung abzuschmecken, da bleiben mir mehr Möglichkeiten offen. Da ich es meistens einwecke, habe ich es auch immer griffbereit. Ich verwende es nicht nur für Süßspeisen, sondern auch für Kuchenfüllungen (Apfelkuchen z. B., 1/3 der Menge durch Mus ersetzen, wird lecker), sondern auch für Chutneys, Schmorbraten und Soßen und anderes, wie z. B. Ketchup, Tomatensoßen, Currysaucen usw.



Zubehör-Tabelle von Kenwood

[KenwoodZubehoerTabelle](#)