

Tomatenketchup



Rezept und Bild von Ulla Titgemeyer

Zutaten

2 Flaschen pass. Tomaten (je 650 ml)
3 TL Zwiebelgranulat
1 EL Salz
100 g Zucker
6 EL Weinessig
1 TL Pfeffer weiß, frisch gemahlen
1EL Senf
frischer Ingwer, nicht zu wenig
Piment 5 Körner

Zubereitung

In der Gourmet offen (Spritzschutz ist sinnvoll) einköcheln bis es dick genug ist.

Den Piment wieder rausgesucht, dann im Blender püriert,

abgeschmeckt und heiß wieder in die ausgespülten Flaschen gegeben.