

Tomaten-Ketchup

Für 4 Portionen

2 kg reife Tomaten	250 g Zwiebeln	6 Knoblauchzehen
1 EL Salz	100 g Zucker	4 EL Weinessig
1 TL weißer Pfeffer	1 TL gemahl. Senfkörner	1/2 TL Ingwerpulver
1/2 TL gemahl. Piment	Olivenöl	

Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomaten in Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken, ebenso die Knoblauchzehen. Beides in einem hohen Topf mit dickem Boden mit Olivenöl anbraten. Alle weiteren Zutaten (außer den Gewürzen) hinzugeben und ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Die Masse durch ein Sieb streichen.

Das Tomatenmark zurück in den Topf geben und offen kochen lassen, bis es dicklich ist. Mit den Gewürzen abschmecken, in heiß gespülte Gläser füllen und sofort verschließen.

NN am 12. September 2015