

Tomaten-Zimt-Ketchup

Zubereitung: 1 Std. 30 min

Zutaten für 2 Schraubgläser (insgesamt ca. 400 ml):

500 g Tomaten
1 Paprika, rot (ca. 150 g)
75 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 TL Chiliflocken, gehackt
½ TL Salz
1 TL edelsüßes Paprikapulver
5 Pfefferkörner
40 ml Rotweinessig
1 EL Honig
1 Zimtstange
3 TL Speisestärke
etwas kaltes Wasser

Zubereitung:

Die Tomaten, Paprika, Schalotten und Knoblauchzehe klein schneiden. Alles in einen Topf geben und mit einem Mixstab klein pürieren.

Den Topf auf eine Herdplatte stellen und Inhalt zum Kochen bringen. Chiliflocken, Salz, Paprikapulver und die Pfefferkörner hinzufügen. Nun bei geringer Hitzezufuhr circa 40 min unter häufigem Rühren einköcheln lassen.

Das Püree durch ein Sieb streichen. Essig, Honig und die Zimtstange hinzugeben. Nochmals zum Kochen bringen und circa 10 min köcheln lassen.

Die Zimtstange herausnehmen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren, sodass keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Das Stärkegermisch zur kochenden Masse geben, kräftig mit einem Schneebesen unterrühren und kurz aufkochen lassen. Die Masse wird nun leicht andicken.

Die kochend heiße Masse in - mit Wasser heiß ausgespülte - Einweck- oder Schraubgläser füllen. Deckel fest zudrehen und auf den Kopf stellen. So bleiben die Gläser nun für 10 min stehen. Dieser Vorgang garantiert euch die Haltbarkeit des Ketchups für mehrere Monate. Anschließend die Gläser richtig herum vollständig abkühlen lassen.

Der Tomaten-Zimt-Ketchup schmeckt hervorragend zu Burgern, Pommes, und und und. ☺

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥