



»Hausmanns« Tomatenketchup

Der selbst zubereitete Ketchup überzeugt durch seine Fruchtigkeit und mit den frisch angeriebenen Gewürzen nicht nur auf jeder Grill-Party.

ZUTATEN:

2 kg	Tomaten
500 g	rote Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
100 g	Rohrzucker
1/4 l	Apfelessig
	Salz
1 TL	fein gewürfelter Ingwer
1 EL	Senfkörner
2 Stück	Sternanis
1 Stück	Zimtstange (klein)
5 Stück	Piment
10 Stück	schwarzer Pfeffer
1	kleine Chilischote
150 g	italienisches Tomatenmark

1 Tomaten waschen und grob würfeln. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden, Knoblauch in feine Scheiben. Alle Gewürze außer Ingwer und Chilischote in einem Mörser zerreiben.

2 Olivenöl in einem großen Topf (5 Liter) erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin farblos anschwitzen. Den Zucker hinzufügen und hellbraun karamellisieren lassen. Mit dem Apfelessig ablöschen, Tomaten und frisch angeriebene Gewürze zufügen und salzen. Alles auf kleiner Hitze sanft köcheln lassen, bis das Ganze auf etwa 750 – 1000 ml eingekocht ist. Chilischote herausnehmen und die dickflüssige Sauce durch ein feines Sieb pürieren. Tomatenmark einrühren und nochmals erhitzen. Das Ganze sollte zum Schluss die Konsistenz einer dicken Püreesauce haben. Mit Salz und frisch gemahlene Pfeffer abschmecken. Man erhält ca. 750 ml Ketchup.

3 Den Ketchup kochend heiß in Schraubgläser oder breithalsige Flaschen füllen und sofort verschließen. Der Ketchup hält sich im Kühlschrank mehrere Monate.

TIPP: Diesen Ketchup als Basis für weiter tolle Grill-Saucen verwenden:

1. »Hausmanns« Tomatenketchup gemahlene Ancho Chili und etwas Melasse zufügen, und man erhält eine tolle milde BBQ-SAUCE, wird die Sauce schärfer gewünscht, dann
2. eine BBQ-HOT-SAUCE wie folgt zubereiten: ganz fein gewürfelte Chipotle in Adobo und Pimenton de la vera in den Ketchup einrühren. Die Sauce erhält dadurch einen wunderbar rauchigen, pikant scharfen Geschmack.
3. mit feingewürfelte Jalapeños und einem Spritzer Zitronensaft zu einer scharf-fruchtigen SALSA MEXIKANA abwandeln.
4. Für die ultimative CURRYSAUCE zur Currywurst in den Ketchup Sambal Oelek und Currypulver rühren. – Der Fantasie sind beim experimentieren keine Grenzen gesetzt!