



Ketchup mit Curry

Zutaten für das Ketchup:

550 g reife Tomaten
3 Knoblauchzehen
½ Zwiebel
2 EL Olivenöl
4 EL Tomatenmark
1 EL Essig
1 Spritzer Zitronensaft
1 TL Paprikapulver
1 TL Ingwerpulver
2 TL Curry (wer ihn nicht mag, lässt ihn weg)
2 EL Honig
70 ml Wasser
1 TL Speisestärke

Die Tomaten grob würfeln. Knoblauchzehen und Zwiebel hacken und in Olivenöl glasig anbraten. Tomaten hinzufügen, Tomatenmark einrühren und kurz mit rösten lassen.

Mit Essig und Zitronensaft ablöschen. Die Gewürze und der Reissirup werden eingerührt.

Die Masse lässt man 25 Minuten leicht vor sich hin köcheln. Danach wird die Masse durch ein Sieb passiert.

Die Speisestärke mit dem Wasser anrühren und unter die passierte Tomatenmasse geben.

Das Ganze weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen und noch heiß in Einmachgefäße füllen.

