



Marillenketchup

Zutaten für das Marillenketchup:

750 g Marillen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 daumengroßes Stück Ingwer
1 EL Tomatenmark
65 g Zucker, braun
100 ml Weißwein
1 EL Essig
2 EL Curry
Salz und Pfeffer

Die Marillen werden gewaschen und entsteint. Zusammen mit der Zwiebel, dem Knoblauch und dem Ingwer in kleine Stücke würfeln. Raps- oder Sonnenblumenöl erhitzen und alle Zutaten glasig dünsten.

Nach etwa 3 Minuten den Zucker und das Tomatenmark einführen und nach kurzem anrösten mit Essig und Weißwein ablöschen.

Curry, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und bei mittlerer Hitze ungefähr 8-10 Minuten einkochen lassen.

Nun die Masse mit dem Pürierstab fein pürieren. Nochmals kurz aufkochen lassen und in saubere Gläser abfüllen.

Passt hervorragend zu gegrilltem Gemüse.

