

TOMATENKETCHUP SELBSTGEMACHT



800 g frische, reife Tomaten

2 Zwiebeln

1 EL Olivenöl

2 EL Honig

4 EL Apfelessig

Salz, Pfeffer

(nach belieben Curry, Chili,..)

Zwiebeln schälen, würfeln und im Olivenöl leicht anschwitzen. Honig dazugeben und etwas karamellisieren lassen, dann mit Apfelessig ablöschen.

Die Tomaten in grobe Stücke schneiden und dazugeben. Für ca. 10 min köcheln lassen (ggf. etwas Wasser zugeben). Mit Salz und Pfeffer und nach belieben weiteren Gewürzen abschmecken.

Tomaten durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Den Ketchup in eine Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

