

# ROTE BETE KETCHUP

600 g Rote Bete  
1 Chilischote  
1 Apfel  
1 Stück frischer Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Zwiebel  
4 EL Pflanzenöl  
2 Sternanis  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Zimt  
2 TL Salz  
100 g Zucker  
1 TL Pfeffer  
100 ml Weißweinessig  
½ TL Stärke  
400 ml Wasser



Die Rote Bete, den Ingwer und den Apfel schälen und das Kerngehäuse des Apfels entfernen. Die Schale von Zwiebel und Knoblauch abziehen. Die Chilischote putzen und entkernen. Alles würfeln und in Pflanzenöl andünsten (10 Minuten). Weitere Zutaten (außer der Stärke) dazugeben und geschlossen für 15 Minuten köcheln lassen. Entferne die Lorbeerblätter und den Sternanis. Püriere den Ketchup fein. Löse die Stärke in etwas kaltem Wasser auf und rühre sie ein. Lass den Ketchup unter Rühren aufkochen. Koche zwei Flaschen aus und gebe den Ketchup hinein. Notiere dir das Herstellungsdatum auf einem Etikett und klebe es auf deine Ketchupflaschen.