

TOMATENKETCHUP SELBSTGEMACHT



800 g frische reife Tomaten

2 Zwiebeln

1 EL Olivenöl

2 EL Süße

4 EL Apfelessig

Salz, Pfeffer

(nach Belieben Curry, Chili,...)

Zwiebeln schälen, würfeln und leicht in Olivenöl anschwitzen. Süße dazugeben und etwas karamellisieren lassen, dann mit Apfelessig ablöschen. Die Tomaten in grobe Stücke schneiden und dazugeben. Für circa 10 Minuten köcheln lassen (ggf. etwas Wasser zugeben). Mit Salz und Pfeffer sowie nach Belieben mit weiteren Gewürzen abschmecken. Tomaten durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Den Ketchup in eine Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

