Tomaten-Ketchup

Ketchup ist eine Würzsauce, die aus Zucker, Tomatenmark, Essig, Speisesalz und Gewürzen besteht und in verschiedenen Variationen und Geschmacksrichtungen angeboten wird. Der oder das Ketchup findet häufig Verwendung im Fastfood-Bereich, ist aber auch in der Alltagsküche weit verbreitet. Klassischerweise wird Ketchup zur Ergänzung fertiger Speisen verwendet.
Hier eine Variante von Jürgen Reinke

Zutaten:
100 gr. Rohrzucker
350 gr. Zwiebeln in Würfel
20 gr. Ingwer (gerieben)
100 gr. Tomtenmark
200 gr. Mango
500 gr. Tomaten sehr reif (ggf. aus der Dose)
50 ml Apfelessig
2 TL Salz
2 TL Curry
1 TL Graham Masala

Zubereitung:
Den Rohrzucker im Topf schmelzen, Zwiebeln hinzugeben und weiter dünsten. Ingwer, Tomatenmark, Mango, Tomaten und Essig hinzu geben. Gewürze hinzu fügen und alles bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. mit dem Mix-Stab fein pürieren und in Gläser wie Marmelade abfüllen.

Info:
Dieses ist eine Grundsauce von Ketchup und kann auf vielfacher Art verändert werden. z.B. Blaubeer-Ketchup, karibischer Bananenketchp usw.

Historie:

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:tomaten-ketchup?rev=1526993975

Last update: **25.03.2022 18:16**