

Ketchup selbstgemacht

Zutaten:

250 g süsse, reife Datteltomaten, klein geschnitten
250 g Pelati aus der Büchse, mit einer Gabel fein zerdrückt
2 mittlere rote Zwiebeln, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, in nicht allzu dünne Scheiben geschnitten
1 kleines Stück Ingwer, geschält und gerieben
½ Chili, entkernt und in feine Streifen geschnitten
1 Sternanis
½ EL Koriandersamen
einige Blätter Basilikum
25 – 30 g heller Muscovadozucker
40 ml guter, eher süsser Rotweinessig
etwas Olivenöl
Salz und schwarzer Pfeffer aus de Mühle

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Ingwer, Sternanis und die Koriandersamen mit wenig Salz in etwas Olivenöl auf kleinem Feuer langsam anbraten, ohne dass Zwiebeln und Knoblauch Farbe annehmen.

Die Datteltomaten nach 10 bis 15 Minuten zusammen mit den Pelati und etwas Wasser dazugeben und ebenfalls auf kleinem Feuer um die Hälfte einkochen. Ganz am Schluss noch einige Blätter Basilikum dazu geben.

Das Sternanis entfernen und die eingekochten Tomaten im Mixer fein pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen. Die Tomatenmasse zurück in die Pfanne geben. Den Essig und den Zucker zu den Tomaten geben und alles zusammen auf kleinem Feuer so lange einkochen, bis es die Konsistenz von Ketchup hat.

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.

In sterilisierte Gläser abgefüllt hält das Ketchup bis zu einigen Monaten im Kühlschrank.
