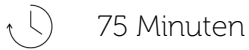


# DIY Tomaten-Ketchup



## Zutaten

FÜR CA. 500ML

2kg reife Tomaten\*, 200g Zwiebeln, 1 Apfel, 100g Zucker, 4 EL Apfelessig, 1 TL Senf, 1 TL Ingwerpulver oder 2 TL gehackter Ingwer, 2 TL Salz, 1 TL Pfeffer

\*alternativ kannst du auch drei 400g-Dosen geschälte Tomaten nehmen

## Zubereitung

Wasche die Tomaten, entferne den Stielansatz und schneide sie in Würfel. Schäle die Zwiebel und hacke sie fein. Schäle, entkerne und würfele den Apfel.

Gib nun Tomaten-, Zwiebel- und Apfelstücke zusammen mit Zucker, Apfelessig, Senf und Ingwer in einen großen, schweren Topf. Lass alles für etwa 45 Minuten bei niedriger Hitze zugedeckt köcheln.

Streiche den Topfinhalt durch ein Sieb und lass den Ketchup offen einkochen, bis er eine für Ketchup typische Konsistenz erreicht hat. Würze mit Salz und Pfeffer.

Um ihn aufzubewahren, nimmst du sterilisierte Flaschen oder Gläser mit einer etwas größeren Öffnung und spülst sie für einige Minuten heiß aus. Gib den heißen Ketchup in die heißen Gefäße, verschließe diese fest und stelle sie für etwa eine halbe Stunde auf den Kopf. Drehe sie wieder um und stelle sie an einen kühlen und dunklen Ort. Hält mindestens 3 Monate.