

## Tomatenketchup

Wer liebt Ketchup? Jeder! Wer macht es selbst? Die wenigsten. Dabei ist selbst gemachtes Ketchup viel schmackhafter als gekauftes und obendrein eine gute Verwertungsmöglichkeit am Ende der (heimischen) Tomatensaison.

**Zutaten** für ca. 500 ml Ketchup:

- 700 g frische Tomaten
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Chili
- eine Prise Zimt
- Saft einer halben Zitrone
- 3-4 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

## Zubereitung:

1. 3 Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen klein schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, und die beiden Zutaten Zwiebeln und Knoblauch hinzu geben, glasig andünsten.
3. Zucker darüber streuen und den Knoblauch und die Zwiebeln karamellisieren.
4. 700g Tomaten (evtl. häuten) klein schneiden.
5. Tomaten, Zitronensaft und Gewürze hinzu geben und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Für mehr Würze Tomatenmark oder Gemüsebrühe hinzugeben
6. Sobald die Tomaten weich sind, Topf vom Herd nehmen und die Tomaten mit einem Stabmixer pürieren.
7. Für eine feinere Struktur des Ketchups: Masse durch ein feines Sieb streichen.
8. Tomatenketchup in sterilisierte Schraubgläser füllen. Diese sollten randvoll sein. Verschließe den Deckel. Dann auskühlen lassen.

Kühl gelagert hält der Ketchup sich mehrere Monate.