

Klassischer Tomatenketchup

Ergibt ca. 1L

Zutaten:

- 2 kg vollreife Tomaten
- 2 große Gemüsezwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)
- 1–2 EL Salz
- 1 gestr. TL Senfpulver
- 1 gestr. TL Paprikapulver (scharf)
- 2 Gewürznelken
- ½ TL Pimentkörner
- ½ TL Pfefferkörner
- 50 g brauner Zucker oder 50 ml Honig
- 100 ml Rotweinessig

Zubereitung:

1. Tomaten waschen, Stielansätze sowie grüne Stellen entfernen, anschließend grob zerkleinern.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und grob zerkleinern.
3. Olivenöl in einen großen Topf geben und das zerkleinerte Gemüse einfüllen.
4. Salz, Senfpulver, Paprikapulver, Gewürznelken, Piment- und Pfefferkörner unterrühren.
5. Alle Zutaten kurz aufkochen und danach auf kleiner Hitze eine gute halbe Stunde köcheln lassen. Regelmäßig umrühren, um das Ansetzen der Mischung zu vermeiden.
6. Topf von der Herdplatte nehmen und die Mischung mit einem Pürierstab oder der Küchenmaschine pürieren.
7. Püree portionsweise durch ein Passiersieb streichen.
8. Die passierte Masse in einem Topf aufkochen und danach unter regelmäßigem Rühren etwa 30 Minuten köcheln lassen.
9. Zucker und Essig unterrühren.
10. Masse so lange reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
11. Tomatenketchup abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
12. In heiß ausgespülte Gläser füllen und abkühlen lassen.

Brombeerketchup

Ergibt ca. 700 ml

Zutaten:

- 3 cm Ingwerknolle
- 1 Zwiebel
- 1 kg Tomaten (auch schwarze Sorten)
- 350 g Brombeeren
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zimtstangen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 2 EL Tomatenmark
- ½ TL Salz
- ½ TL Sambal Oelek (orientalische Würzmischung)

- Brauner Zucker
- Balsamico

Zubereitung:

1. Ingwer und Zwiebel schälen und klein würfeln.
2. Tomaten waschen und in Stücke schneiden.
3. Brombeeren abbrausen und ggf. verlesen.
4. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Ingwer und Zwiebel darin anschwitzen. Zimtstangen, Lorbeerblätter und Nelkenpulver dazugeben und kurz mitschwitzen. Tomatenmark einrühren und die Tomaten hinzufügen.
5. Mit Salz und Sambal Oelek würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.
6. Zimtstangen und Lorbeerblätter entfernen, den Topfinhalt zusammen mit den Brombeeren fein pürieren.
7. Bei niedriger Temperatur ohne Deckel unter gelegentlichem Rühren dicklich einkochen lassen.
8. Je nach Süße der Brombeeren mit braunem Zucker und Balsamico leicht süß-säuerlich abschmecken.
9. Kochend heiß in Flaschen abfüllen und fest verschlossen abkühlen lassen.

Curryketchup

Ergibt ca. 500 ml

Zutaten:

- 1100 g reife Tomaten oder Tomaten aus der Dose ohne Saft
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 cm frischen Ingwer
- 1 Selleriestange, in Stücken
- 1/4 Fenchelknolle, in Stücken
- 1 Chilischote, getrocknet
- 20 g Olivenöl
- Prise Kumin (Kreuzkümmel)
- 3 Gewürznelken
- 400 g Wasser
- 50 ml Rotweinessig
- 50 g Honig
- 2-3 EL Currypulver
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Tomaten klein würfeln.
2. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Sellerie, Fenchel und Chilischote ebenfalls klein schneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen und das zerkleinerte Gemüse bis auf die Tomaten zusammen mit Kumin und Nelken 5 Minuten dünsten. Die Tomaten und das Wasser hinzugeben und alles 45 Minuten einkochen.
4. Die Soße pürieren, durch ein Sieb streichen und wieder in den Topf geben.
5. Essig, Honig und Curry hinzufügen und nochmal 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. In heiß ausgespülter Glaser füllen und verschließen.
7. Am besten schmeckt der Ketchup, wenn er eine Woche durchgezogen hat.