

Tomatenketchup

(6 Gläschen à 120 ml)



- 1 Liter Tomatensugo (gut eingekocht)
- 1 kleine rote Rübe (vorgekocht)
- 1 Zwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 roter Paprika
- 3 TL Salz
- Ca. 4 EL Rohrzucker
- 1 TL Nelken, ganz (zum Mitkochen)
- 1 Msp. Zimt
- Saft von ½ Zitrone
- 1 Schuss Weißweinessig
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark (bei Bedarf)
- 2 EL Maizena

Tomatensugo aus frischen Tomaten einkochen (1 – 2 Stunden reduzieren), sodass ca. 1 Liter übrig bleibt. Rote Rübe, Paprika, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden zum Sugo geben und mit dem Sackerl Nelken für ca. 15 min leicht köcheln lassen, nochmal pürieren (zuvor Nelken entfernen) und durch ein feines Sieb passieren.

Alle Gewürze, Salz und Zucker zugeben, das ganze nochmal aufkochen und mit in Wasser aufgelöstem Maizena eindicken – ein letzter Geschmacks- und Konsistenztest, dann in die vorbereiteten Gläser füllen und einige Minuten Kopf stellen.