

Hausgemachter Tomatenketchup

Zutaten

5 Tomaten
5 EL. Tomatenmark
150ml passierte Tomaten
1 rote Zwiebel
250gr. Cocktailtomaten
250ml Kalbsfond
3 EL Honig
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Die Tomaten in mittlere Würfel schneiden und die Zwiebel in feine Würfel. Man stellt einen Topf auf und schwitzt die Zwiebeln mit den Cocktailtomaten, Tomaten und dem Honig an und lässt dieses einkochen. Nach und nach wird das Tomatenmark hinzugegeben und die passierten Tomaten. Dann mit dem Kalbsfond aufgießen und ein reduzieren bis eine Homogene bis breiige Masse entsteht. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Nun zum Schluss mit einem Stabmixer gut durchmischen und durch ein Haarsieb durchpassieren nochmals aufkochen Den Ketchup in Einmachgläser umfüllen.

Tipp vom Marc:

Gekühlt hält sich der Ketchup ungefähr 2 Wochen.

Für Veganer einfach den Kalbsfond weglassen.

Für Kinder und Diabetiker geeignet.

Viel Spaß beim nachkochen – Euer Marc André