

Zutaten

2	kg	Tomaten, reif
250	g	Zwiebeln
100	g	Zucker
4	EL	Weißweinessig
1	TL	Senfkörner, gemahlen
½	TL	Ingwer, frisch, gerieben
½	TL	Piment, gemahlen
1	EL	Salz
1	TL	weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Herstellung:

1. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomaten in Stücke schneiden.
2. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln.
3. Alle Zutaten mit den Zwiebelwürfel und Tomatenstückchen in einen hohen Topf geben und ca. 45 Minuten köcheln lassen.
4. Die Masse durch ein Sieb streichen.
5. Die Tomatensauce zurück in den Topf geben, Gewürzen begeben und offen weiter einreduzieren lassen bis die Masse dicklich ist.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in heiß gespülte Flaschen mit weitem Hals einfüllen und sofort verschließen.

Tipp:

Das Ketchup gegebenen falls mit Maizena leicht binden.

