

Ketchup mit Curry einkochen

Zu Curry-Würstchen oder Gebrilltem ist dieser Ketchup der Knaller.

Zutaten:	Zubereitung:
4 Zwiebeln (ca. 350 g)	schälen und fein hacken, in
1 Teel Öl	glasig dünsten
200 g Tomatenmark	zugeben und kurz mitrösten
2 kg Tomaten	den Strunk herausschneiden und zusammen mit
300 g roten Paprikaschoten	entkernt und geputzt im Thermomix pürieren. Zu den Zwiebeln geben.
350 ml Balsamico-Essig dabei jeweils zur Hälfte weißen und dunklen Balsamico verwenden	zufügen. Mit
3 El Salz 9 El Curry Pfeffer	würzen. Den Ketchup mindestens 40 Min einköcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und nochmals aufkochen lassen. Heiß in gut gespülte Gläser füllen und sofort verschließen.

Tip: Als Gläser nehme ich immer gerne alte Smoothie-Flaschen.