

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.