

Fruchtig exotischer Grill-Ketchup



Wer's selber macht, kann die Süße und Schärfe nach seinem Geschmack variieren. Das tolle an diesem Grill-Ketchup ist, das die Süße hauptsächlich vom Obst kommt und nicht vom Zucker.

Zutaten:	Zubereitung:
4 Eßl gelbe Senkörner 4 Eßl Rohrzucker 4 Teel Salz 6 Eßl Curry-Pulver 4 Teel Zimt ½ Teel Nelken	zusammen im Thermomix zu einem feinen Pulver verarbeiten und in einem Schälchen beiseite stellen.
4 kleine rote Peperoni	entkernen
1 Knolle Knoblauch	schälen
60 g Ingwerwurzel	Schale abschaben
6 mittelgroße Zwiebeln	häuten. Das Würz-Gemüse im Thermomix fein pürieren. Und in

Oliven-Öl	anrösten, die Gewürze zugeben und ebenfalls anrösten, bis es duftet.
5 kg Tomaten	waschen, grob klein schneiden und dabei den Strunk entfernen. Mit
5 große Äpfel	geschält und entkernt, und
5 Stängel Staudensellerie	vermengen. Portionsweise im Thermomix sehr fein pürieren und zugeben.
5 Eßl Balsamico-Essig	
1 Glas (ca. 400 ml) Johannisbeer-Marmelade	Den Ketchup auf mittlerer Flamme mit offenem Deckel 2-3 Stunden einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der Ketchup eine schöne sämige Konsistenz hat. Heiß in gespülte Gläser oder Fläschchen füllen.