Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Köstliche Saucen für das Grillbuffet: Gelbes Paprika-Tomatenketchup

Schön gelb, schön fruchtig

Der Markt liefert derzeit vollreife Tomaten und süße Paprika. Daraus lassen sich ausgezeichnete Saucen herstellen, die sauber abgefüllt noch lange in Erinnerung und zum Genuss bereitstehen. Das klassische Ketchup ist rot, aber ein gelbes Ketchup ist ein ungewöhnlicher Hingucker auf jeder Tafel und ein außergewöhnliches Geschenk.

Deswegen haben wir heute den Klassiker Ketchup in neuem Look zubereitet: knalle gelb und super fruchtig. Schmeckt köstlich zu Gegrilltem und natürlich auf einer Currywurst.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Gelbes Paprika-Tomatenketchup**:

Zutaten

- 300 g gelbe Paprika, entkernt & grob gewürfelt
- 300 g gelbe Tomaten, geviertelt
- 80 g Zwiebelwürfel
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- Wer möchte: 1 gelbe Chilischote, fein geschnitten
- 30 g Apfelessig
- 30 g Honig oder Zucker
- 1 Tl Ingwer, geschält & fein gerieben
- 1 Tl Salz
- 15 g Speisestärke

Zubereitung

Alle Zutaten (außer Stärke) in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze circa 25 Minuten sanft köcheln. Dabei öfters rühren.

Mit einem Pürierstab fein pürieren und alles durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Das feine Püree zurück in den Topf geben. Nun die Stärke mit fünf Esslöffel Wasser (Tipp: oder Apfelsaft) klumpenfrei verrühren und in die Flüssigkeit geben.

Alles aufkochen und rührend circa 2-3 Minuten sanft köcheln lassen. Noch einmal mit Gewürzen abschmecken und heiß in Gläser oder Flaschen abfüllen.

Tipp: das Ketchup schmeckt sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Currywurst, Pommes frites oder zu Reisgerichten.