

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.