

## Balsamico-Ketchup

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



Anschließend Hitze reduzieren und die Masse bei geringer Hitze etwa 1 Stunde einkochen lassen. Zwischendurch umrühren.

- 3 -

Wenn der Ketchup die gewünschte Konsistenz erreicht hat, kannst du ihn für eine besonders cremige Textur nochmal im Mixer oder mit einem Pürierstab pürieren. In einem luftdichten Behälter bleibt der selbstgemachte Ketchup im Kühlschrank bis zu 3 Wochen haltbar.

### Zutaten für 2 Gläser (à 125 g)

2 Esslöffel Traubenkernöl  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Esslöffel Melasse  
3 Esslöffel Kokoszucker  
60 ml Balsamico  
1 Esslöffel Tomatenmark  
800 g passierte Tomaten  
1 Teelöffel Meersalz  
1/2 Teelöffel gemahlene Senfkörner  
1 Prise(n) Piment  
1/2 Teelöffel Muskatnuss

- 1 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer großen Stielkasserolle bei mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln etwa 1 Minute anschwitzen. Knoblauch hinzufügen und garen bis beides weich ist.

- 2 -

Restliche Zutaten dazugeben und kurz aufkochen lassen.