

Curry-Ketchup

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Tomaten auch in einen Topf mit einem Pürierstab pürieren und anschließend durch ein feinmaschiges Sieb passieren.

- 4 -

Zwiebel und Knoblauch schälen und möglichst fein hacken. In einem großen Topf 2 EL Öl bei mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin etwa 5 Minuten anschwitzen. Tomatenpüree, Zucker und Apfelessig hinzufügen. Mischung unter konstantem Rühren einkochen lassen.

- 5 -

Mischung mit dem restlichen Öl in einen Mixer gießen und auf höchster Stufe zu einer cremigen, glatten Masse mixen. Wer keinen Mixer zu Hause hat, kann das Öl auch mit dem Pürierstab oder einem Schneebesen untermengen. Für ein besonders feines Ergebnis die Masse ggf. nochmal durch ein Sieb passieren. Zum Schluss Currypulver untermengen. Abgefüllt in einen luftdichten Behälter hält sich der Ketchup bis zu 1 Woche im Kühlschrank.

Zutaten für 2 Gläser (à 240 g)

3 kg Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
200 g brauner Zucker
200 ml Apfelessig
2 Esslöffel Salz
2 Esslöffel Olivenöl
120 ml Rapsöl
3/4 Esslöffel Currypulver

- 1 -

Backofen auf 230 °C vorheizen.

- 2 -

Tomaten vierteln und Kerne ausschneiden. Mit Olivenöl vermengen und auf einem tiefen Backblech mit Backpapier verteilen. Im Ofen etwa 15 Minuten backen.

- 3 -

Tomaten aus dem Ofen holen und mit einer Passiermühle zu feinem Mus verarbeiten. Alternativ kannst du die