

Selbstgemachter Rhabarber-Tomaten-Ketchup

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

150
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Gläser (à 250 ml)

650 g Rhabarber
 230 ml Wasser
 1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
 1 Teelöffel Senfkörner
 2 Lorbeerblätter
 1 Zimtstange
 1/2 Teelöffel Pimentkörner
 1 Teelöffel Nelken
 2 Esslöffel Olivenöl
 1 Zwiebel
 180 g passierte Tomaten
 800 g geschälte Tomaten
 2 Knoblauchzehen
 1/8 Teelöffel Cayennepfeffer
 100 g brauner Zucker
 110 ml Apfelessig
 1 1/2 Teelöffel Salz

Zubehör

Einmachgläser
 Pürierstab

Rhabarber schälen und in feine Ringe schneiden. In einem großen Topf mit 230 ml Wasser bei mittlerer Stufe erhitzen. Ca. 10-15 Minuten köcheln lassen und in eine Schüssel geben.

- 2 -

Topf auswischen. Olivenöl darin bei mittlerer Stufe erhitzen. Gewürfelte Zwiebeln etwa 5 Minuten andünsten. Passierte Tomaten, grob gehackten Knoblauch und Cayennepfeffer hinzufügen. Geschälte Tomaten und Rhabarber unterrühren und mit einem Pürierstab pürieren. Zucker, Apfelessig und Salz dazugeben.

- 3 -

Die restlichen Gewürze in ein kleines Mulltuch einschlagen und mit Küchengarn zu einem „Gewürzsäckchen“ zusammenbinden. Gewürzsäckchen in die Tomaten-Rhabarber-Masse geben. Alternativ kann statt des Mulltuchs auch ein großes Tee-Ei verwendet werden.

- 4 -

Mischung kurz aufkochen. Anschließend bei geringer Hitze etwa 1 1/2 - 2 Stunden köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, bis die Masse eine dickflüssige, püreeähnliche Konsistenz gewinnt.

- 5 -

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in abgekochte Einmachgläser abfüllen. Der fertige Ketchup hält sich im Kühlschrank bis zu 1 Monat.

- 1 -