

# Tomaten-Ketchup

Saucen&Marinaden

## Zutaten (4 Gläser)

- » 2kg Tomate(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1/2 Tasse Weißwein-Essig
- » 100g Zucker
- » 1 EL Salz
- » 2 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 10 Pfefferkörner
- » 1 Nelken
- » 2 Peperoni
- » Senfkörner
- » Knoblauchzehe(n)

## Zubereitung

1. Alle Zutaten 1 Stunde unter Rühren kochen lassen. Anschließend abkühlen. Den Ketchup über Nacht zugedeckt stehen lassen.
2. Am nächsten Tag nochmals alles erwärmen, pürieren, in dann in Gläser abfüllen. Dann die Gläser bei 80°C 20min zu kochen lassen.

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

angelegt am: 05.11.2006

Rezept-Nr: 2168

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke