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)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

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.

angelegt am: 05.11.2006 Rezept-Nr: 2168

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