Ketchup mit gegrillter Paprika

Saucen&Marinaden

Zutaten (10 Gläser à 250ml)

» 1kg rote Paprika
» 2kg Tomate(n)
» 400g Schalotte(n)
» 2 rote Chilischote(n)
» 1 EL schwarze Pfefferkörner
» 1 EL Piment
» 3 Lorbeerblatt/ -blätter
» 3 Stiele Oregano
» 3 Stiele Thymian
» 1 Zweig Rosmarin
» 300ml Rotweinessig
» 30g Salz
» 500g Gelierzucker (2:1)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Paprika waschen, vierteln und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein mit Alufolie belegtes Blech legen und unter dem heißen Grill ca. 10min grillen, bis die Haut schwarze Flecken bekommt.

2. Paprika herausnehmen, 10min im Gefrierbeutel abkühlen lassen, dann häuten. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und in Spalten schneiden. Die Schalotten schälen, Chilis entkernen, beides hacken. Pfeffer, Piment und Lorbeer in ein Gewürzsäckchen legen, die Kräuter zusammenbinden.

3. Vorbereitete Zutaten mit Essig und Salz aufkochen, eine Stunde unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Kräuter und Gewürzsäckchen entfernen, Masse pürieren und Gelierzucker zufügen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und 4min unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Abschmecken. Ketchup sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

Nährwerte: 284kcal/E3g/F1g/KH60g pro Glas

angelegt am: 24.02.2007 Rezept-Nr: 2220

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