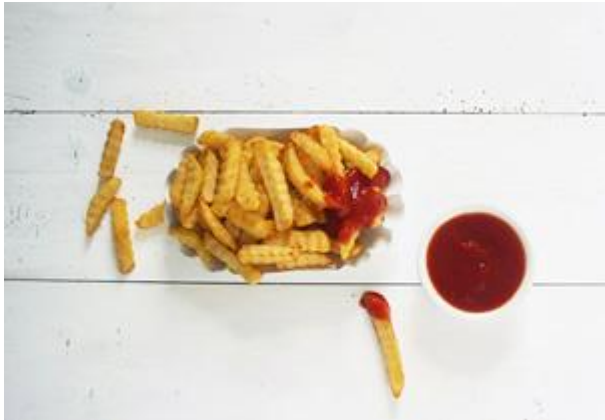


## USA-EssBar: Rezept Homemade Ketchup

Ergibt ca. 700 ml Ketchup

1 kg reife Tomaten  
150 ml Weißweinessig  
¼ TL gemahlener Zimt  
5½ gestr. EL brauner Zucker (zB Vollrohrzucker)  
½ TL gemahlener Koriander  
1 Knoblauchzehe, ungeschält (oder eine kleine Zwiebel, 80 g)  
1 Lorbeerblatt  
1½ TL Worcestersauce  
2 EL Tomatenmark  
1 gestr. TL Salz (4,5 g)  
½ EL Senfpulver  
1-2 TL Speisestärke



1. Die Tomaten waschen und achteln.
2. Essig, Zimt, Zucker und Koriander in einem Topf mischen und 2 Minuten köcheln lassen.
3. Nur die ganz äußerste Haut des Knoblauchs entfernen und diesen mit der flachen Seite eines Messers leicht andrücken, er soll nicht allzu leicht zerfallen. Wer möchte, kann den Knoblauch durch eine kleine Zwiebel, geschält und geviertelt, ersetzen.
4. Tomaten, Lorbeerblatt, Knoblauch (oder geviertelte Zwiebel), Worcestersauce, Tomatenmark und Salz einrühren.
5. Anschließend das Senfpulver einsieben. Senfpulver ist in den Senfabteilungen der (größeren) Supermärkte oder in den Gewürzabteilungen türkischer Supermärkte erhältlich. Wer versucht, gelbe Senfkörner zu mörsern, wird kleine weiße Flankerln (Stückchen) im Ketchup haben. Den zermahlenden Senf zu sieben hilft nur bedingt...
6. Das Ketchup bei schwacher Hitze und gelegentlichem Rühren 30 Minuten köcheln lassen.
7. Den Topf vom Herd nehmen, Knoblauch (Zwiebel) und Lorbeerblatt entfernen und den Inhalt mit einem Stabmixer pürieren.

8. Speisestärke einsieben und weitere 10-15 Minuten unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen.

9. Sobald das Ketchup cremig ist, durch ein Passiersieb in eine Schüssel streichen. Das Sieb sollte nicht allzu fein sein, aber die Tomatenkerne zurückhalten.

10. Das Ketchup mithilfe eines Trichters noch heiß in saubere Flaschen oder Gläser füllen und verschließen. Im Kühlschrank gelagert, ist das Ketchup rund 1 Monat haltbar.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

(Ursula Schersch, derStandard.at, 23.07.2014)

Tipp: Eine „Schnellversion“ lässt sich aus passierten Tomaten bzw. stückigen Tomaten aus der Dose herstellen – etwa außerhalb der Tomaten-Saison. Für 400g ein Drittel der angegebenen Zutaten verwenden, die Speisestärke weglassen, ½ Knoblauchzehe crushen und nur 5 Minuten mitkochen. Die Einkochzeit ist deutlich geringer als mit frischen Tomaten. Passierte Tomaten sind im Gegensatz zu stückigen Tomaten meist schon gesalzen, daher die Salzmenge etwas reduzieren.