

Kirsch-Ketchup

Tomaten & Kirschen als Basis



TIPP

Für lange Haltbarkeit, sollte es in eine, sterile Flasche mit Verschluss gefüllt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE (500 ML):

1 Zwiebel
500 g Kirschen
50 g Zucker
250 ml Essig
2 EL Tomatenmark
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Chili

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Zwiebel fein würfeln.
2. Die Kirschen entsteinen, zusammen mit Zwiebelwürfeln, Essig, Zucker, Salz, Tomatenmark, Pfeffer und Chili in einen Topf geben und abgedeckt für eine Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Anschließend möglichst fein pürieren – sollte das Ketchup noch zu flüssig

sein, für weitere 10–15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
4. Zum Schluss mit einem Trichter in Flaschen füllen und den Deckel fest verschließen, solange die Flüssigkeit noch heiß ist, damit sich beim Abkühlen ein Vakuum bilden kann.