



## Kürbisketchup

Für 2 Flaschen je ca. 500 ml (Haltbarkeit 6 Monate).

- 500 g Hokkaidokürbis mit Schale, gewaschen, entkernt
- 500 g Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL Rohrohrzucker
- 1 TL Salz
- ½-1 TL gemahlener Piment
- 1 Prise Cayennepfeffer (Menge nach Geschmack variieren)
- 1 Prise Muskat
- frisch gemahlener Pfeffer
- 125 ml Wasser
- 6-8 EL Weißweinessig

1. Den Kürbis in kleine Stücke schneiden
2. Tomaten überbrühen, häuten, von den Stielansätzen befreien. In einen hohen Topf geben, pürieren und die Kürbisstücke untermischen.
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit Zucker und Salz zu Tomaten und Kürbis in den Topf zugeben.
4. Gewürze, Essig und Wasser hinzufügen und unter Rühren aufkochen.
5. Die Masse anschließend abgedeckt bei schwacher Hitze 60 Minuten köcheln lassen.
6. Inzwischen die Flaschen und Deckel vorbereiten und im Backofen ca. 10 Minuten bei 120 °C (Umluft 100°C) erhitzen und auskühlen lassen ODER in einem großen Topf ca. 10 Minuten auskochen und abtropfen lassen.
7. Die Masse vom Herd nehmen, fein pürieren, abschmecken und nochmals aufkochen. Sofort bis zum Rand in die Flaschen füllen, diese fest verschließen und abkühlen lassen.