

Erdbeer - Ketchup (8 Gläser á 100 ml oder 4 Gläser á 200 ml)

Zutaten	Zubereitung
500 g Erdbeeren	waschen, trocknen, entkelchen, vierteln, in eine Schüssel geben,
50 g Zucker	zugeben, 30 Minuten ziehen lassen,
1 Kleine Zwiebel	schälen, in feine Würfel schneiden,
1 Knoblauchzehe	schälen, fein würfeln,
30 g frischer Ingwer	schälen, fein hacken,
2 EL Öl	In einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer glasig dünsten,
50 g Tomatenmark	zugeben, kurz mitandünsten,
50 ml Weißweinessig	zugeben, ablöschen,
500 g passierte Tomaten	waschen, klein würfeln, zugeben,
50 g Zucker 8 g Pektin	miteinander vermischen, zu der Erdbeer- Zuckermischung geben, vermengen, zugeben,
	Zutaten unter ständigem Rühren 5 Minuten aufkochen lassen, vom Herd nehmen, pürieren,
Salz, Pfeffer, Chili	abschmecken, heiß in vorbereitete Flaschen mit Schraub-, oder Bügelverschluss füllen, sofort verschließen, auskühlen lassen.

Tipp: Wenn der Ketchup nicht fest genug ist, etwas Pektin einstreuen, pürieren und 5 Minuten köcheln lassen. Der

Ketchup hält sich kühl und dunkel gelagert etwa 2 Jahre. Statt Erdbeeren sind auch Pflaumen lecker in dem Ketchup.

Im Sommer können auch 350 g Tomaten verwendet werden. Waschen, klein würfeln, zugeben, kochen, pürieren.