

Homemade Curry-Ketchup

 ca. 35 Minuten

 Für ca. 500 ml Ketchup



Zutaten

2 kleine Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Stück (ca. 1 cm) Ingwer	1 Apfel (ca. 200 g)
500 g reife Tomaten	2 EL Öl
1 EL Tomatenmark	50 ml Apfelessig
2-3 EL Grafschafter Goldsaft	Salz
Pfeffer	1 TL Curry
1 TL Edelsüßpaprika	1 Msp. Cayennepfeffer

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen, beides fein hacken. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Apfelviertel ebenfalls fein würfeln. Tomaten waschen und grob würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin 2–3 Minuten andünsten. Tomatenmark zugeben, kurz anschwitzen. Apfelwürfel und Tomaten zugeben, ca. 2 Minuten mitdünsten. Alles mit Essig ablöschen. Graftschafter Goldsaft unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprika und Cayennepfeffer würzen. Alles aufkochen und bei schwacher Hitze 12–15 Minuten köcheln.

Topf vom Herd nehmen. Die Zutaten mit dem Stabmixer fein pürieren. Curry-Ketchup nochmals abschmecken und in eine verschließbare Flasche (ca. 500 ml) oder 2 Gläser (à ca. 250 ml) mit Deckel abfüllen, gut verschließen und bis zum Gebrauch im Kühlschrank lagern.

Pro Esslöffel (ca. 20 ml) ca. 91 kJ, 22 kcal.