



Steinberg Ketchup

Vegan

Ergibt ca. 2 Liter Ketchup

Schwierigkeit: leicht

Zeitaufwand: ca. 60 Min






Zutaten:

- 1000 g Gutes Tomatenmark, zweifach konzentriert
- 400 ml Orangensaft
- 400 ml Apfelsaft
- 750 g Apfelmus
- 2 Zwiebeln
- 3 Sternanis
- 2 Zimtstangen
- 4 Nelken
- 3-4 TL Salz
- Öl zum Braten
- Weißweinessig

Dinge, die du sonst noch benötigst:

2 Töpfe, Sieb, Schneebesen, Kochlöffel

Los geht's:

-  Zwiebeln schälen und grob schneiden
-  Öl im Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten
-  Die ganzen Gewürze zugeben und mit Saft aufgießen, aufkochen und 15 Minuten im geschlossenen Topf sanft köcheln lassen und durch ein Sieb in den zweiten Topf gießen, die festen Bestandteile entsorgen
-  Salz, Fruchtmus und Tomatenmark zugeben und mit dem Schneebesen und anschließend mit dem Kochlöffel gut verrühren
-  Einmal unter Rühren aufkochen und mit etwas Weißweinessig abschmecken

- 🍏 Sollte der Ketchup zu dickflüssig sein, einfach mit etwas Saft (oder alternativ Wasser) verdünnen und nochmals abschmecken
- 🍏 Der Ketchup kann wie Marmelade kochend heiß in Gläser gefüllt und sofort fest verschlossen werden und hält anschließend ungekühlt und dunkel gelagert viele Monate





Danke, Kindertagesstätte ‚Am Steinberg‘ in Langen, für die Zur-Verfügung-Stellung des Rezeptes