

Gewürzketchup



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** Für ca. 700 ml
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : 'Für ca. 700 ml', 'yield' : " " });
```

Ketchup ist eine beliebte Würzsoße, die vor allem im Fast-Food-Bereich nicht mehr wegzudenken ist. Sie wird aus Tomaten (oder Tomatenmark), Essig, Zucker und diversen Gewürzen hergestellt. Bis heute konnte die Herkunft des Namens nicht sicher geklärt werden, doch die Theorie besagt, dass das Wort ursprünglich von der chinesischen Soße ke-tsiap abstammt. Dabei handelt es sich um eine Art Fischsoße.

Neben dem herkömmlichen Tomatenketchup, gibt es auf den Philippinen und in der Karibik ein ganz besondere und exotische Variante - Bananen-Ketchup. Dieser wird im Grunde wie die übliche Tomatensoße zubereitet, allerdings mit Bananen und roter Lebensmittelfarbe.

Der industriell hergestellte Tomatenketchup hat heutzutage leider nur noch wenig mit tatsächlich

sonnengereiften Tomaten und natürlichen Zutaten zu tun. Oftmals werden nur Tomatenmark oder Konzentrat, Unmengen an Zucker und Zusatzstoffe verwendet. Doch wer gerne eine leckere und gesunde Würzsoße ausprobieren möchte, kann ihn mithilfe von diesem Rezept ganz einfach Gewürzketchup selber machen und einkochen.

Zutaten

- 1,5 kg vollreife Tomaten
- 80 g Zwiebeln gewürfelt
- 100 ml Balsamico
- 100 ml guter Weißweinessig
- 200 g feiner Zucker (wahlweise auch Honig oder Glukosesirup)
- 1 - 2 Chilischoten, fein gewürfelt
- 1/2 - 1 TL Rosenpaprika nach eigenem Geschmack
- 2 - 3 Rosmarinzweige, 2 Lorbeerblätter 2 TL Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner in einem Laschen Teebeutel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Anschließend entkernen und fein schneiden.

Schritt2

Die Tomaten mit Zwiebeln, Chili, Salz, dem Gewürzsäckchen und beiden Essigsorten zunächst etwa 3 min. köcheln lassen. Den Zucker hinzufügen und weitere 30 min. bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Schritt3

Das Gewürzsäckchen wieder entfernen und je nach Konsistenz evtl. weitere 10 min. dicklich reduzieren. In sterilisierte Gläser oder Flaschen füllen und erkalten lassen.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Kräutermischung, Soßen, Vegan, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gewuerzketchup/>