



## Ketchup mit Kick

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

1 Glas

---

2 kg	reife Tomaten	2	rote Chilis
1	Zwiebel	1 TL	Salz
1	Knoblauchzehe	1 TL	Fenchelsamen
1 TL	Senfsaat	250 ml	Apfelessig
100 g	brauner Zucker	½ TL	Paprikapulver
1-3 TL	Cayennepfeffer	1-2 EL	Tomatenmark
	Salz & Pfeffer		

### Zubereitung

- 
1. Die Tomaten, Chilis, Zwiebel und Knoblauch grob hacken und mit einem TL Salz in einem Topf auf höchster Stufe kurz andünsten.
  2. Dann auf niedrigster Stufe etwa 30 Minuten köcheln lassen. Fenchel- und Senfsamen in ein Gewürzsäckchen geben und zubinden.
  3. Die Tomatenmischung durch ein Sieb in einen großen Topf streichen. Dann die restlichen Zutaten untermischen und das Gewürzsäckchen mit reingeben. Auf niedriger Stufe zum köcheln bringen und ohne Deckel etwa 2 1/2 Stunden eindicken. Wenn nötig, den Schaum abschöpfen.
  4. Gewürzsäckchen entfernen und den Ketchup vollständig auskühlen lassen.
  5. Dann in luftdichte, sterile Behälter füllen.

Der Ketchup ist im Kühlschrank bis zu 1 Monat haltbar. Tiefgefroren bis zu 3 Monate.