

Ketchup

Zutaten für ca. 1 ½ Liter:

4 (ca. 500 g) mittelgroße Zwiebeln, 30 g getrocknete Tomaten

4 El neutrales Öl

3 El Tomatenmark, 220 g brauner Zucker

1 ½ El edelsüßes Paprikapulver, Prise gemahlene Nelken, ½ Tl gemahlene Piment

¼ l Wasser, 120 ml Weißweinessig

1 ½ l stückige Dosttomaten oder 2 kg sehr reife Freilandtomaten

Salz

1. Zwiebeln schälen und würfeln.
Getrocknete Tomaten würfeln.
2. Öl in einem weiten Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen.
3. Getrocknete Tomaten zugeben.
4. Tomatenmark, Zucker und Gewürze unterrühren.
5. Wasser, Weißweinessig und Tomatenstücke zugeben, salzen – verrühren und aufkochen.
6. Bei mittlerer Hitze und ohne Deckel etwa ½ bis 1 Stunde dicklich einkochen.
Öfters umrühren.
7. Im Standmixer fein pürieren.
Durch ein feines Sieb passieren.
8. Evtl. nochmals einige Minuten bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.
9. Abschmecken und heiß in saubere Flaschen/Gläser mit Schraubdeckel abfüllen.
***Glasränder säubern und sofort fest zuschrauben – für einige Minuten auf den Kopf stellen.
Danach die Gläser umdrehen, mit einem Küchentuch bedeckt abkühlen lassen.
Der Inhalt ist gut konserviert – wenn der Metalldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen „eingezogen“ ist.***

Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:

- Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Gläser nebeneinander in das tiefe Blech (Fettpfanne) des Backofens stellen.
Die Gläser sollen sich nicht berühren.
Blech in den Backofen schieben und etwa 2 cm hoch heißes Wasser einfüllen.
- Ofen schließen und je nach Größe und Inhalt der Gläser etwa 20 bis 50 Minuten einkochen.
Der Ofen kann ausgeschaltet werden, sobald die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen wirft.
Anschließend noch 20 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen stehenlassen.
- Gläser herausnehmen – mit einem Küchentuch abgedeckt auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

BBQ-Sauce

Zutaten für ca. 1 ½ Liter:

4 (ca. 500 g) mittelgroße Zwiebeln, 30 g getrocknete Tomaten, 2 Knoblauchzehen

4 El neutrales Öl

3 El Tomatenmark, 100 g brauner Zucker

1 El geräuchertes Paprikapulver, ½ Tl Ingwerpulver, ¼ Tl Cayennepfeffer

¼ l Wasser, 120 g Pflaumenmus, 50 ml Weißweinessig, 70 ml Balsamessig

1 ½ l stückige Dosentomaten oder 2 kg sehr reife Freilandtomaten

Salz, evtl. Rauchsatz oder Liquid Smoke

1. Zwiebeln schälen und würfeln.
Getrocknete Tomaten würfeln.
Knoblauchzehen schälen und fein schneiden.
2. Öl in einem weiten Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel goldbraun anbraten.
3. Knoblauch und getrocknete Tomaten zugeben.
4. Tomatenmark, Zucker und Gewürze unterrühren.
5. Wasser, Pflaumenmus, Essige und Tomatenstücke zugeben, salzen – verrühren und aufkochen.
6. Bei mittlerer Hitze und ohne Deckel ½ bis 1 Stunde dicklich einkochen.
Öfters umrühren.
7. Im Standmixer fein pürieren.
Durch ein feines Sieb passieren.
8. Evtl. nochmals einige Minuten bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.
9. Abschmecken und heiß in saubere Flaschen/Gläser mit Schraubdeckel abfüllen.

Glasränder säubern und sofort fest zuschrauben – für einige Minuten auf den Kopf stellen.

Danach die Gläser umdrehen, mit einem Küchentuch bedeckt abkühlen lassen.

Der Inhalt ist gut konserviert – wenn der Metalldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen „eingezogen“ ist.

Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:

- Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Gläser nebeneinander in das tiefen Blech (Fettpfanne) des Backofens stellen.
Die Gläser sollen sich nicht berühren.
Blech in den Backofen schieben und etwa 2 cm hoch heißes Wasser einfüllen.
- Ofen schließen und je nach Größe und Inhalt der Gläser etwa 20 bis 50 Minuten einkochen.
Der Ofen kann ausgeschaltet werden, sobald die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen wirft.
Anschließend noch 20 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen stehenlassen.
- Gläser herausnehmen – mit einem Küchentuch abgedeckt auf einem Gitterrost abkühlen lassen.