

Ketchup

Zutaten für ca. 1,5 Liter:

4 (ca. 500 g) mittelgroße Zwiebeln, 50 g getrocknete Tomaten

4 El neutrales Öl

3 El Tomatenmark, 180 g brauner Zucker

**1 ½ El edelsüßes Paprikapulver, Prise gemahlene Nelken, ½ Tl gemahlene Piment
(evtl. 1 Chilischote, 2 cm Ingwerwurzel)**

120 g Weißweinessig

2 kg stückige Dosentomaten oder 2,5 kg sehr reife Freilandtomaten oder gemischt (Dose und frisch)

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. 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.
**Die Glasränder säubern und sofort fest zuschrauben, für einige Minuten auf den Deckel stellen.
Danach die Gläser umdrehen und abkühlen lassen.
Der Inhalt ist gut konserviert – wenn der Metalldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen gezogen ist.**

Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:

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

BBQ-Sauce

Zutaten für ca. 1,5 Liter:

4 (ca. 500 g) mittelgroße Zwiebeln, 50 g getrocknete Tomaten, 2 Knoblauchzehen

4 El neutrales Öl

3 El Tomatenmark, 60 g brauner Zucker

1-2 El geräuchertes Paprikapulver, ½ TI Ingwerpulver, ¼ TI Cayennepfeffer

120 g Pflaumenmus, 50 g Weißweinessig, 70 g Balsamessig

2 kg stückige Dosentomaten oder 2,5 kg sehr reife Freilandtomaten oder gemischt (Dose und frisch)

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. 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.

Die Glasränder säubern und sofort fest zuschrauben, für einige Minuten auf den Deckel stellen.

Danach die Gläser umdrehen und abkühlen lassen.

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

Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:

1. Backofen auf 175 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. Gläser nebeneinander in das tiefen Blech (Fettpfanne) des Backofens stellen.

Gläser sollen sich nicht berühren.

3. Blech in den Backofen schieben und fast randvoll mit heißem Wasser füllen.

4. Backofen schließen und je nach Größe und Inhalt der Gläser etwa 20 bis 50 Minuten einkochen.

Backofen kann ausgeschaltet werden, sobald die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen wirft.

5. Anschließend noch 20 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen stehenlassen.

6. Gläser herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

BBQ-Sauce mit Cola

Zutaten für ca. 1,5 Liter:

2 kg stückige Dosentomaten oder 2,5 kg sehr reife Freilandtomaten

je 1 ½ El Koriandersaat, Pfefferkörner, Senfsaat, Kümmel

1 l Cola (kein Light-Produkt), 120 g Zuckerrübensirup, 1 l Orangensaft

4 El Tomatenmark, 3 El Paprikapulver edelsüß, 1 El geräuchertes Paprikapulver

1 ½ El Worcestersauce, Spritzer Tabasco, Saft von 1 Limette, Salz

1. Tomaten waschen, Strunk herausschneiden und grob würfeln.
2. Gewürze im Mörser zerstoßen.
3. In einem weiten Topf Cola und Zuckerrübensirup bei mittlerer Hitze zu einem Sirup einkochen.
4. Orangensaft zugeben und wiederum zu einem Sirup einkochen.
5. Tomaten und alle anderen Zutaten zugeben.

Bei mittlerer Hitze und ohne Deckel ½ bis 1 Stunde dicklich einkochen.

Öfters umrühren.

6. Im Standmixer fein pürieren.

Durch ein feines Sieb passieren.

7. Evtl. nochmals einige Minuten bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

8. Abschmecken und heiß in saubere Flaschen/Gläser mit Schraubdeckel abfüllen.

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

Danach die Gläser umdrehen und abkühlen lassen.

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

Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:

1. Backofen auf 175 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Gläser nebeneinander in das tiefen Blech (Fettpfanne) des Backofens stellen.
Gläser sollen sich nicht berühren.
3. Blech in den Backofen schieben und fast randvoll mit heißem Wasser füllen.
4. Backofen schließen und je nach Größe und Inhalt der Gläser etwa 20 bis 50 Minuten einkochen.
Backofen kann ausgeschaltet werden, sobald die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen wirft.
5. Anschließend noch 20 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen stehenlassen.
6. Gläser herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.