



Menge 600 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ERDBEER-TOMATEN-KETCHUP

Ketchup mit Erdbeeren? Richtig gelesen! Er hat einen besonders fruchtigen Geschmack und passt zu Burgern, Steaks oder Kartoffelspalten.



### Zubereitung

- 1.** Tomaten und Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Chili waschen, Kerne entfernen und klein schneiden.
- 2.** Zusammen mit Diamant Grümmel Kandis, Ahornsirup, Essig und Gewürzen in einen großen Topf geben. Zum Kochen bringen und bei geringer Hitze ohne Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.
- 3.** Masse pürieren, durch ein Sieb streichen und erneut aufkochen. Bei geringer Hitze unter Rühren ca. 45–60 Minuten dick einkochen lassen.
- 4.** Ketchup sofort heiß in Flaschen füllen und diese gut verschließen.
- 5.** Tipp: Das Ketchup sollte im Kühlschrank aufbewahrt und nach dem Öffnen rasch verbraucht werden.

### Zutaten

1 kg	reife Tomaten (vorbereitet gewogen)
500 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
1	kleine, rote Chili
175 g	Diamant Grümmel Kandis
6-7 EL	Ahornsirup
100 ml	Himbeeressig
1 TL	Salz
6-8	Wacholderbeeren
8-10	weiße Pfefferkörner
Sternanis	1
2	leere Flaschen à 300 ml Inhalt

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.