



Menge 500 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## FEURIGES TOMATEN-KETCHUP

Aromatisches Ketchup aus frischen Tomaten, braunem Zucker und Chili!



### Zubereitung

- 1.** Tomaten waschen und Stielansatz entfernen. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Beides in einen Topf geben, erhitzen und ca. 15-20 Minuten kochen lassen. Danach durch ein Sieb passieren.
- 2.** Chili waschen und sehr klein schneiden. Knoblauchzehen pressen. Tomaten-Zwiebelmasse mit allen übrigen Zutaten in einem Topf mischen und ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
- 3.** Anschließend in Flaschen füllen und sofort verschließen.

### Zutaten

1 kg	Tomaten
150 g	Zwiebeln
1	kleine rote Chilischote
2-3	Knoblauchzehen
125 ml	Weinessig
50 g	Diamant Brauner Zucker
1 EL	Salz
1 TL	Pfeffer (aus der Mühle)
1 TL	Paprikapulver (nach Geschmack scharf oder edelsüß)
1 Msp.	gemahlene Nelken
1 Prise	Muskat

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.