Soßen

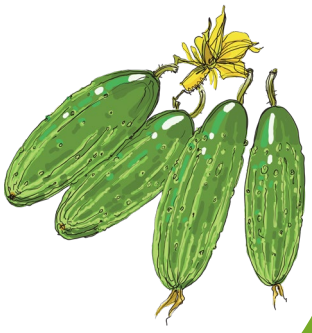
TOMATENKETCHUP

1,5 LITER

2-3 STUNDEN | VEGETARISCH | KOCHTÖPFE

ZUTATEN

6 kg Tomaten
3 mittelgroße Zwiebeln
Öl
3 Knoblauchzehen
2 Chilis (eine mit Kernen, eine ohne)
1 leicht gehäufter Esslöffel grobes Meersalz
3 Eierbecher Apfelessig
2 Eierbecher rauchiger Whisky
1,5 leicht gehäufter Esslöffel brauner Rohrzucker
3 Kugeln Piment
2 Bio-Brühwürfel

ZUBEREITUNG

1. Tomaten klein schneiden, Strunk entfernen.
2. Gewürfelte Zwiebeln in Öl anschwitzen bis sie glasig sind, dann gewürfelten Knoblauch dazu geben und kurz anschwitzen.
3. Dann alle Zutaten bis auf das Salz hinzufügen
4. Alles einkochen und regelmäßig die entstandene Flüssigkeit abschöpfen und in einem zweiten Topf einkochen, damit das Wasser entweichen kann.
5. Den festen Rest durch ein Sieb passieren, und den Ketchup bis zur gewünschten Konsistenz unter ständigem Rühren eindicken lassen (habt Geduld!!!)
6. Am Schluss mit Salz abschmecken und heiß in sterilisierte Flaschen oder Gläser abfüllen.