

TOMATEN-RHABARBER-KETCHUP



ZUBEREITUNG

Zutaten Tomaten-Rhabarber-Ketchup

1,5 kg frische Tomaten oder 1 kg Pelati aus der Dose
500 g Rhabarber
200 g rote Zwiebeln
80 g Ingwer, frisch
400 g Gelierzucker
100 ml Estragonessig
100 ml Olivenöl
Salz

Zubereitung Tomaten-Rhabarber-Ketchup

1. Wenn frische Tomaten verwendet werden, diese zunächst in kochendem Wasser 23 Sekunden blanchieren, abschrecken und häuten. Mit 4 EL Olivenöl vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Die Tomaten aus dem Ofen holen, in einem hohen Topf pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen.
2. Die Zwiebeln halbieren und in Halbringe schneiden, den Ingwer fein hacken.
3. Den Rhabarber putzen und in 1 cm dicke Stücke schneiden.
4. Zwiebeln, Ingwer und Rhabarber mit dem Olivenöl und Salz in einen grossen Topf geben und weichdünsten. Mit dem Essig ablöschen.
5. Nun den Zucker sowie das zuvor hergestellte Tomatenpüree (oder die Dosentomaten) zugeben und alles ca. 1 Stunde köcheln lassen.
6. Zum Schluss die noch warme Masse im Mixer zu einem sämigen Ketchup verarbeiten, bei Bedarf mit Salz und Zucker abschmecken und in heiss ausgespülte Flaschen füllen.