
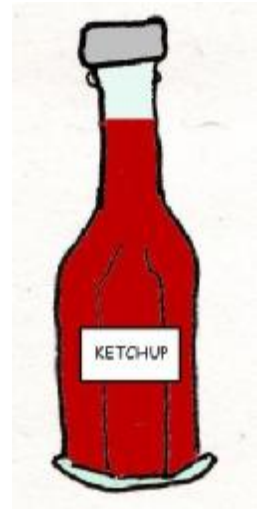
	Vom Beet auf den Tisch	
	<h2>Ketchup selbst gemacht</h2>	

- 2,5 Kilo Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Zucker, Salz, Pfeffer oder andere Gewürze
- Essig
- Sieb
- Schüssel
- Schneidebrett Messer
- Kochtopf
- Trichter
- eine leere Glasflasche



1. Die Tomaten werden zuerst gründlich gewaschen.
2. Dann halbiert du die Tomaten, dabei entfernst du den grünen Blütenstrunk.



3. Nun werden die Tomaten in den Mixer gegeben und pürieren,
4. Die Tomatenmasse kommt jetzt in einen Kochtopf und etwa 10 Minuten bei geringer Hitze geköchelt.

Als nächstes wird die Gewürzmischung hergestellt. Sie besteht aus Zwiebeln, Knoblauch, Salz, eventuell Pfeffer oder Lorbeerblätter.

Zum Haltbarmachen wird Zucker und Essig hinzugegeben.

5. Zuerst hackst du zwei Knoblauchzehen und eine Zwiebel klein
6. und vermischt sie mit 1 Deziliter Essig, 5 EL Zucker, 1/2 EL Salz und Pfeffer.
7. **Das Einköcheln dient zur Konzentration des Ketchups. Dabei wird bei schwacher Hitze und mit regelmäßigem Rühren der Masse das Wasser entzogen. Das Wasser siedet und verdampft dann. Je nach Dicke des Ketchups benötigt man dafür bis zu einer Stunde.**

Nun kannst du den heißen Ketchup in eine ausgekochte Flasche füllen, gut verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen.

**Aber Vorsicht! Selbst gemachter Ketchup ist geöffnet nur eine Woche haltbar!**