



KETCHUP

Zutaten:

600 g gut reife Paradeiser, 2 TL Kristallzucker, 1 TL Weinessig, evtl. etwas Paprikapulver und Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Paradeiser waschen, in Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze etwa 10 min kochen
- durch ein Sieb passieren und mit Kristallzucker, Weinessig, Cayennepfeffer etwa 15 min bei geringer Hitze einkochen
- Ketchup mit Salz und Pfeffer würzen und noch heiß in ein gut verschließbares Glas (ca. $\frac{1}{4}$ l) füllen

Tipp: kühl und trocken ist das Ketchup etwa 3 Wochen haltbar

