

Fruchtiger Ketchup aus dem Thermomix®



© Ketchup - Rezepte mit Herz



45 Min.



leicht



700 g

Ketchup ohne Zusatzstoffe selbstgemacht - mit Ananas & feinen Gewürzen

Ketchup könnt ihr ganz einfach selbst zu Hause machen. Wir zeugen euch, wie es geht.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Sojasauce
<input type="checkbox"/>	100 g	Apfelessig
<input type="checkbox"/>	100 g	Zwiebeln (ohne Schale gewogen)
<input type="checkbox"/>	340 g	Ananas aus der Dose (abgetropft)
<input type="checkbox"/>	20 g	Worcestersauce
<input type="checkbox"/>	1	Dose gehackte Tomaten (400 g)
<input type="checkbox"/>	30 g	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	15 g	Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
2. 40 Min./100 °C/Stufe 2 einkochen lassen. Ketchup in saubere Gläser oder Flaschen füllen und fest verschließen. Ideal zu Würstchen.

Haltbarkeit: verschlossen 6 Monate, nach Anbruch im Kühlschrank lagern

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 17 kcal - 0 g E - 0 g F - 3 g KH