



Tomatenketchup

Originalrezept aus der Balkan-Küche

Zutaten:

5 kg Tomaten

5 Zwiebeln

20 Knoblauchzehen (für das Vampirtier bitte ohne Knoblauch, sonst muss es immer niesen oder wird sogar unsichtbar)

8 EL Zucker

1 ½ EL Salz

8 EL Apfelessig

10 Nelken

½ TL Pfeffer

Prise Muskatnuss (nach Geschmack)

Zubereitung:

Tomaten und Zwiebeln klein schneiden, mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben und für 2 Stunden auf mittlerer Hitze kochen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren.

Am Schluss sollte eine homogene Masse entstehen und der Großteil des Wassers aus den Tomaten sollte verdampft sein. Anschließend kurz abkühlen lassen und absieben.

Nochmal für eine ½ - ¾ Stunde kochen lassen, dann heiß in Einmachgläser abfüllen und gleich mit dem Deckel verschließen. Das Rezept ergibt ungefähr 2 Kilo Ketchup.

Du kannst natürlich auch eine kleinere Menge zubereiten und die Zutaten entsprechend reduzieren. Aber eine Warnung vorab:

Dieses Ketchup ist seeeehr lecker und nicht nur das Vampirtier liebt es!

