

# Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



## Tomatenketchup

- 2 Zwiebeln
- 1 EL Pflanzenöl
- 3 EL Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Essig
- Saft einer Zitrone
- 500g vollreife Tomaten
- Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer
- ½ TL Curry



Die Zwiebeln würfeln und in einem Topf mit Pflanzenöl und Zucker anschwitzen, bis der Zucker karamellisiert. Knoblauch fein hacken, zusammen mit dem Tomatenmark zu den Zwiebeln geben und leicht anschwitzen.

Mit dem Essig und dem Zitronensaft ablöschen. Die Tomaten würfeln, zugeben und 30 Minuten einkochen lassen.

Alles durch ein Sieb passieren und nochmal kurz aufkochen lassen. Mit Curry, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken und heiß in eine Glasflasche füllen und verschließen. Im Kühlschrank lagern.

Tipp: Wer das Tomatenketchup noch dicker haben möchte, kann etwas in Wasser aufgelöste Speisestärke zugeben und so das Ketchup andicken.