



## Hausgemachter Ketchup

- 500 ml Tomatensauce
- 500 ml gehackte Tomaten aus der Dose
- 375 ml Apfelessig
- 410 ml brauner Zucker
- 2 TL granulierter Knoblauch
- 2 TL gemahlener Zimt
- 2 TL Senfpulver
- 2 TL Selleriesalz
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL Cayennepfeffer
- ½ TL gemahlene Nelke
- ¼ Teelöffel gemahlener Muskat
- 1 EL Worcestershiresauce (15 ml)
- 2 TL Zwiebelpulver
- 1 EL scharfe Würzsauce

### Zubereitung Ketchup:

1. Tomatensauce, Essig, braunen Zucker, Knoblauch, Zwiebelpulver, Zimt, Worcestershiresauce, Senfpulver, Selleriesalz, Koriander, Cayennepfeffer, Nelke und Muskat in einem Saucentopf vermengen. Die Mischung bei mittelstarker Hitze zum Kochen bringen und dann 30 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Ab und zu umrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anlebt. Vom Herd nehmen, in eine verschließbare Flasche füllen und in den Kühlschrank stellen. Im Kühlschrank ist der Ketchup bis zu vier Wochen haltbar.
2. Ergibt 1 Liter.