

ZWETSCHGEN-KETCHUP



Juli-Oktober



Küchenmaterial

Mixer, Pfanne, Kochlöffel, steriles Einmachglas



Zutaten für 3 Portionen

Zubereitung

1 kg

Zwetschgen

Zwetschgen waschen, entsteinen, halbieren und räuchern.

2

Zwiebeln

Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Öl auf mittlerer Stufe andünsten.

3

Knoblauchzehen

1 TL

Salz

Zwetschgen, Rohrzucker, Essig, Gewürze, Salz und Pfeffer in die Pfanne begeben. Alles während 30 Minuten auf mittlerer Stufe kochen.

60 g

Rohrzucker

1 dl

Essig

1 TL

Cayennepfeffer

1 EL

Paprikapulver

1 TL

Zimt

etwas

ÖL

Pfeffer aus der Mühle

Alles in den Mixer geben und mixen. Danach nochmals in den Kochtopf geben und richtig heiss werden lassen. Das heisse Ketchup in ein steriles (abgekochtes) Einmachglas abgiessen und auf den Kopf stellen.

Gut zu wissen:

Das Ketchup ist bis zu einem Jahr an einem dunklen Ort haltbar. Sobald es geöffnet wurde, kühl lagern und rasch konsumieren.



Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

