

Rezept für **Würzige Ketchup-Marmelade (0,75 Liter):**

Zutaten:

100 g Schalotten
halbe Knoblauchzehe
1 El Öl
50 g brauner Zucker
50 g Tomatenmark
Messerspitze Chilischote
25 ml Apfelessig
25 ml Rotweinessig
1 Dose Tomatenfleisch, (300 ml)
200 ml Tomatensaft
Salz
6 Blätter Basilikum
1/2 Tl schwarze Pfefferkörner
1/2 Tl Szechuanpfeffer
2 El Speisestärke
30 g getrocknete Tomaten
30g Apfelwürfel
6 fruchtig Süße Cockailtomaten
Außerdem
1 großes Twist-off-Glas
(oder 2 kleinere Marmeladengläser je nach Größe)



Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch grob zerschneiden. Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Tomatenmark und Chili zugeben und mit einem Holzlöffel schnell unterrühren. Mit Essig ablöschen und mit Tomaten und Tomatensaft auffüllen. Getrocknete Tomaten und Äpfel hinzugeben, kurz aufkochen lassen, mit Salz würzen und offen bei mittlerer Hitze eine Stunde einkochen lassen. Basilikumblätter abzupfen und nach 40 Minuten zugeben.

Pfeffersorten in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen und im Mörser fein zerstoßen. Dazu die Cockailtomaten einschwenken – fertig.

Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren und den Ketchup damit binden. Die Tomatenmasse sollte eine Püree ähnliche Konsistenz haben. Zum Schluss den Pfeffer und die Cockailtomaten zugeben und nochmals kurz erhitzen.

Sobald der erste Blubb uns begrüßt, Ketchup heiß in ein Glas füllen, verschließen und abkühlen lassen. Gekühlt bis zu einem Monat zu lagern.

Der Profitipp lautet: Diese „Marmelade“ lässt sich auch prima mit Creme Fraiche oder saurer Sahne verfeinern und wirkt dadurch auch milder im Geschmack.