

Rezept

## Tomaten-Pflaumen-Ketchup



© GU Verlag

### Info



240 Min.  
Gesamtzeit

30 Min.

Zubereitungszeit

210 Min.

Kochzeit



leicht



1115 kcal  
Kilokalorien

### Zutaten

für

-

1

+

Flasche (ca. 500 ml)

1,5 kg **Tomaten**

1 kg **Pflaumen** rot

2 rote **Zwiebeln** gewürfelt

1 **Knoblauchzehe** gehackt

2 Stängel **Selleriegrün** gehackt

2 **Chilischoten** getrocknet

0,5 **Zimtstange**

8 **Pimentkörner**

1 TL **Senfkörner**

1 TL **Pfefferkörner** schwarz

1 TL **Salz**

80 g **Zucker**

180 ml **Rotweinessig**

### Zubereitung

1. Tomaten und Pflaumen klein schneiden. Zugedeckt bei geringer Hitze 45–60 Minuten weich köcheln. Durch ein nicht zu feines Sieb streichen.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Gewürze, Zucker und Essig zugeben. Bei mittlerer Hitze circa 2 ½ Stunden einkochen lassen. Oft umrühren.
3. Tomaten-Pflaumen-Ketchup salzen und durch ein Sieb streichen. Noch heiß in eine saubere Flasche füllen und sofort verschließen. Der Ketchup hält sich gut 2–3 Wochen im Kühlschrank.