



# Ketchup

von Melvin Johner

Mengen für 10 Personen

Ketchup selbst machen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200209\\_17\\_A/ketchup/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200209_17_A/ketchup/)

Tags: Vegan, Vegetarisch

Gewürze: Paprika, Cayenne Pfeffer, Pfeffer, Zimt

---

1.5 kg geschälte Tomaten

---

100 g Zwiebel

---

\* 1.5 g Knoblauchzehen

---

1.5 TL Salz

---

3.3 dl Apfelessig

---

50 g Zucker

*\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Salz aufkochen. Zugedeckt 20-25 Minuten dämpfen. Restliche Zutaten beifügen, unbedeckt unter häufigem Rühren zu Konfitürenkonsistenz einkochen.