

Rhabarber-Curry-Ketchup

Zutaten:

1 kg Rhabarber
4 St. rote Zwiebeln
1 Chili-Schote
2 EL Currypulver
1 daumengroßes Stück Ingwer
2 EL Olivenöl
200 g braunen Zucker
200 g Rotweinessig
2 EL Senf
1 Dose (850ml) passierte Tomaten
Salz und etwas Pfeffer

Zubereitung.

Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Den Rhabarber ebenfalls schälen und fein schneiden. Die Faserfäden abziehen. Die Chili in feine Ringe schneiden.

Dann Zwiebel, Chili und Ingwer im Olivenöl leicht braun anbraten, den Rhabarber hinzugeben und kurz mitrösten. Den Zucker und das Currypulver hinzufügen, für eine Minute anrösten, dann mit dem Essig ablöschen und diesen einkochen lassen.

Mit den Tomaten und dem Senf auffüllen, salzen und dann für ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Mischung im Mixer sehr fein pürieren. Gegebenenfalls durch ein Sieb streichen und nochmals abschmecken.

In sterilen Gläsern und gut gekühlt hält sich der Ketchup mehrere Wochen.

Tip:

Historie:

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:rhabarber-curry-ketchup

Last update: **16.07.2023 12:51**

