

# Tomaten-Ketchup

Ketchup ist eine Würzsauce, die aus Zucker, Tomatenmark, Essig, Speisesalz und Gewürzen besteht und in verschiedenen Variationen und Geschmacksrichtungen angeboten wird. Der oder das Ketchup findet häufig Verwendung im Fastfood-Bereich, ist aber auch in der Alltagsküche weit verbreitet. Klassischerweise wird Ketchup zur Ergänzung fertiger Speisen verwendet. Hier eine Variante von Jürgen Reinke

---

## Zutaten:

100 gr. Rohrzucker  
350 gr. Zwiebeln in Würfel  
20 gr. Ingwer (gerieben)  
100 gr. Tomatenmark  
200 gr. Mango  
500 gr. Tomaten sehr reif (ggf. aus der Dose)  
50 ml Apfelessig  
2 TL Salz  
2 TL Curry  
1 TL Graham Masala

## Zubereitung:

Den Rohrzucker im Topf schmelzen, Zwiebeln hinzugeben und weiter dünsten. Ingwer, Tomatenmark, Mango, Tomaten und Essig hinzu geben. Gewürze hinzu fügen und alles bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. mit dem Mix-Stab fein pürieren und in Gläser wie Marmelade abfüllen.

## Info:

Dieses ist eine Grundsauce von Ketchup und kann auf vielfacher Art verändert werden. z.B. [Blaubeer-Ketchup](#), [karibischer Bananenketchup](#) usw.

## 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:tomaten-ketchup?rev=1526994068](https://ddws.de/fuer_s_grillen:tomaten-ketchup?rev=1526994068)

Last update: **25.03.2022 18:16**

