

Alle lieben Ketchup!

Auch Fessie mag die kühle Tomatensoße. Zu Pommes frites oder einer Bratwurst schmeckt sie einfach toll. Besonders, wenn es ein selbst gemachter Ketchup ist. Fessie zeigt euch, wie man ganz einfach einen herstellen kann.

Ihr braucht dazu:

Etwa 500 g geschälte Tomaten aus der Dose.



Eine halbe Zwiebel und eine halbe Knoblauchzehe.



Pfeffer und Salz, 1 Teelöffel
Gemüsebrühe, 1 Esslöffel Zucker
und 20 ml Essig.



Eine Flasche (0,5 Liter) zum Einfüllen.
Am besten mit einer großen Öffnung. Die hier abgebildete gibt es im Haushaltswarenladen, man kann aber auch eine Milchflasche oder ein großes Joghurtglas nehmen. Die müssen dann aber sehr sauber sein!



So wird's gemacht:

Die Tomaten werden mit dem **Pürierstab** zerkleinert, bis eine flüssige Soße entsteht. **Es ist wichtig, dass ihr dabei einen Deckel benutzt** (wie abgebildet). Beim Pürieren spritzt es nämlich ganz schön.

Danach gebt ihr die Tomaten in einen Topf und lasst sie etwa **10 Minuten bei kleiner Hitze** köcheln. Auch hier ist ein Deckel wichtig. Ab und zu umrühren.

Jetzt wird auch die **halbe Zwiebel** und die **halbe Knoblauchzehe** püriert und zusammen mit den übrigen **Gewürzen** in den Topf gegeben.

Der Ketchup muss nun **75 Minuten bei kleiner Hitze** köcheln. Dabei solltet ihr immer mal wieder umrühren. Nach einer Weile könnt ihr ihn auch abschmecken – nachwürzen ist erlaubt. Ihr könnt zum Beispiel auch **Kräuter oder Curry** hinzufügen. Selbst gemachter Ketchup schmeckt ein bisschen anders als der aus dem Supermarkt. Das liegt unter anderem daran, dass weniger Zucker darin ist. So ist er aber viel gesünder!



Wenn der Ketchup fertig ist, könnt ihr ihn etwas abkühlen lassen und dann in die **Flasche** geben. (Eventuell einen Trichter benutzen.) **Im Kühlschrank ist euer Ketchup etwa 2 Wochen haltbar.**

Aber er schmeckt so lecker – bestimmt ist die Flasche schon vorher leer!

