Selbstgemachter Ketchup

Die perfekte Ergänzung für viele Gerichte - selbstgemachter Ketchup

Leicht | 3 Portionen | 20 min.



Ketchup zählt bekanntermaßen nicht wirklich zu den italienischen Klassikern - dennoch haben sie eine große Gemeinsamkeit, die Liebe für sonnengereifte Tomaten, die die Basis für unseren homemade Ketchup sind. Ob als Dip, Soße oder zum Würzen, Ketchup ist vielseitiger als wir auf den ersten Blick denken und kann abseits von Hamburgern und Pommes vielen Gerichten das gewisse Etwas geben. Hier sind der eigenen Kreativität keine kulinarischen Grenzen gesetzt.

Zutaten

Zutaten für 3 Gläser je 200 ml:

100 ml Wasser

1 Dose ORO di Parma Feinstes Tomatenfruchtfleisch

100 g ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

60 g Zucker (Menge kann nach belieben verändert werden)

5 EL Rotweinessig

1 Msp. gemahlener Piment

1 Msp. gemahlener weißer Pfeffer

1 Msp. gemahlene Gewürznelken

2-3 Spritzer Tabasco

1 TL Salz

Schritt 1: Die Zubereitung

Für die Zubereitung unseres Ketchups gibst du alle Zutaten in einen Topf, verrührst alles miteinander und lässt es einmal aufkochen. Anschließend solltest du die Flüssigkeit 10-15 Minuten lang leicht köcheln lassen.

Schritt 2: Ketchup abfüllen und genießen

Wenn dir die Sauce zu dünn erscheint, lasse sie einfach noch ein paar Minuten länger köcheln. Ist die Sauce hingegen zu dick, kannst du sie mit etwas Wasser verdünnen. Hat die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht, kannst du sie sofort verwenden oder in eine saubere Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte