

# Ketchup

Ergibt 750 ml Ketchup  
Dauer: ca. 1.5 h

## Zutaten

- 2.25 kg Tomaten (Eier-, Pflaumen- oder Flaschentomaten, z.B. San Marzano)
- 175 g Zucker
- 400 ml Branntweinessig
- 500 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Sellerie-Salz
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 Msp. Piment



---

## Zubereitung

1. Tomaten grob in Stücke schneiden
2. Tomaten und Wasser in den Schnellkochtopf geben, verschliessen, erhitzen und 5 min. auf der 2. Garstufe kochen lassen
3. Schnellkochtopf vom Herd nehmen und warten, bis kein Druck mehr vorhanden ist
4. Deckel öffnen, die Hälfte des Wassers abgiessen und Tomaten und Wasser mit dem Pürierstab fein pürieren
5. Mit Hilfe eines Löffels durch ein grosses Sieb in eine hohe Bratpfanne streichen
6. Zucker, Essig und Gewürze dazugeben
7. Aufkochen und ca. 45 – 60 min. unter gelegentlichem Rühren bis zur gewünschten Konsistenz einkochen, in der Zwischenzeit die Gläser sterilisieren und anschliessend heiss abfüllen