

## Kalter Kirsch-Ketchup

Ausgezeichnet mit dem Sonderpreis der Jury beim Waschbär-Garten-Gewinnspiel 2017

### Zutaten

(ergibt ein mittelgroßes Glas)

- etwa 550 g frische Sauerkirschen (alternativ aus dem Glas)
- ½ große Zwiebel
- ½ EL Öl
- 30g brauner Zucker
- 25 ml Essig
- Abrieb und Saft einer Bio-Orange
- Salz
- Pfeffer
- Basilikum, am besten frisch



### Zubereitung

1. Kirschen entsteinen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Zwiebel fein würfen und kurz im Öl in einem Topf anschwitzen.
3. Den braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.
4. Danach mit Essig und 50 ml Orangensaft ablöschen.
5. Kirschen dazugeben.
6. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen und abschmecken
7. Die Masse etwa eine halbe Stunde offen köcheln lassen.
8. Vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab fein pürieren.
9. Nochmal kurz aufkochen und danach in ein Glas füllen, Deckel verschließen und auf dem Kopf stellen.

Selbstverständlich können Sie den Kirsch-Ketchup mit weiteren Gewürzen variieren und ihm beispielsweise mit Cayennepfeffer eine süße Schärfe verleihen. Probieren Sie einfach ein bisschen aus.