

Rezept für selbst gemachten Kürbisketchup

Zutaten:

- 700 g Hokkaido-Kürbis
- 400 g Tomaten (frische Tomaten oder stückige Tomaten aus der Dose)
- etwas Öl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Gewürze nach Belieben (zum Beispiel Curry, Ingwer, Piment, Kümmel, Kurkuma oder Paprikapulver)
- 5 EL Weißweinessig



Zubereitung:

1. Den Hokkaido-Kürbis halbieren, von den Kernen befreien und anschließend würfeln.
2. Etwas Öl in einen Topf geben, erhitzen und die Kürbiswürfel kurz darin anrösten.
3. Die Tomaten hinzugeben. Den Kürbis und die Tomaten mit Gemüsebrühe ablöschen.
4. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Zucker, Salz und Gewürze hinzufügen.
5. Das Ganze auf mittlerer Hitze für ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
6. Den Topf von der Herdplatte nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend mit einem Pürierstab die Kürbismischung zu einer sämigen Masse zerkleinern.
7. Den Weißweinessig unterrühren, bei Bedarf das Ganze nochmals mit Gewürzen und Salz abschmecken und den Kürbisketchup ca. 10 Minuten erneut aufkochen.
8. Den Ketchup in sterile Gläser umfüllen und beschriften.