

Rhabarber-Ketchup

Zutaten für 2 Gläser oder Flaschen à 250 ml

Rhabarber-Reste vom Curd (oder 500 g gekochte Rhabarberstücke)
500 g passierte Tomaten
2 rote Zwiebeln, geschält und gewürfelt
1 EL Öl zum Braten
4 EL brauner Zucker
2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
2 EL dunklen Balsamico-Essig
1/2 TL Chiliflocken
1 TL Salz Pfeffer



Zubereitung

Die Zwiebeln in Öl anschwitzen, den Zucker hinzufügen, und karamellisieren lassen. Wenn die Zwiebeln und der Zucker goldbraun sind, den Knoblauch hinzufügen und kurz mit dünsten. Die restlichen Zutaten hinzufügen, aufkochen lassen und die Masse im Mixer fein pürieren. Anschließend mit Gewürzen abschmecken.

Das Ketchup noch heiß in sterilisierte Gläser oder Flaschen füllen.

Für längere Haltbarkeit die Gläser im Wasserbad bei 100 Grad 30 Minuten einkochen.