



# Ketchup selbstgemacht

## Zutaten

750g reife Tomaten  
2 Knobizehen  
1/2TL Zimt  
1/2TL Senfkörner  
Saft 1/2 Zitrone  
2EL Öl

3 rote Zwiebeln  
1 kl. Chili ohne Kerne o. 1/2TL Cayenne  
1Msp. Piment  
1TL Salz  
20-100g Zucker  
1/2TL Ingwerpulver o. getrockn. Ingwer

## Zubereitung

Mit dem Universalmesser 12Sek auf impuls Zwiebeln + Knobi zerkleinern.  
Öl zufügen, 4Min Garen P1.  
20g Zucker zufügen, St.0/130°C/4Min.

Tomaten putzen, zufügen, 20Sek Stufe 7 zerteilen.  
Restl. Zutaten zufügen.

Auf Stufe 2 /100°C/60Min mit nur schräg aufgelegtem Stopfen (als Spritzschutz)  
kochen lassen.

Stopfen aufsetzen!!! Das Suppenprogramm P1 wählen, Startknopf betätigen und  
die Zeit sofort auf 3:30Min reduzieren. Die Preppi startet nun den Püriermodus.

Mit restlichem Zucker nach Belieben abschmecken (Empfohlen: Rund 50-60g).

Für feinen Ketchup durch ein Sieb passieren.

Wem es noch nicht fest genug ist, weitere 10-20Min bei 100°C ohne Stopfen  
einreduzieren lassen.