

Johannisbeer-Ketchup

etwa 5 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 7 dl Johannisbeersaft
- 1 dl Tomatensaft
- 0.8 dl Rotweinessig
- 2 TL Senf
- 1 TL Salz
- 2 Msp. Paprikapulver
- 250 g Zucker
- ½ Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
- 150 g Tomatenpüree
- 2 Msp. Cayennepfeffer

Zubereiten:

Alle Zutaten in einer Pfanne gut verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Min. 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen. Sofort randvoll in die vorbereiteten Gläser oder Flaschen füllen. Verschiessen, umdrehen und ca. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Ketchup mit einer gehackten Zwiebel verfeinern.