

Ketchup di ribes rosso

circa 5 porzioni



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Weck-Gläser:****Ingredienti:**

7 dl di succo di ribes rosso
1 dl di succo di pomodoro
0.8 dl di aceto di vino rosso
150 g di purea di pomodoro
2 c. da tè di senape
1 c. da tè di sale
2 pizzichi di pepe di Caienna
2 c. da tè di paprica
250 g di zucchero
0.5 buste di Gelfix Extra 2:1 Dr.
Oetker

Preparare:

Mescolare bene in una pentola tutti gli ingredienti. Portare a ebollizione mescolando continuamente. Cuocere a fuoco vivo per almeno 3 minuti sempre rimestando. Riempire immediatamente fino all'orlo i vasetti o le bottiglie preparati, chiuderli e capovolgerli per ca. 5 minuti.

Consiglio

- Condire il ketchup con una cipolla tritata.