

Benny Blu Rezept „Tomaten-Himbeer-Ketchup“

Benny Blu und Ralf Zacherl kochen heute gemeinsam!

Für das leckere Rezept brauchst du:

(für 2 Gläser à 350 ml)

2 kg vollreife Tomaten	10 weiße Pfefferkörner
250 g Zwiebeln	etwas Salz
150 g frische Ingwerwurzel	450 g Himbeergelee
1 rote Pfefferschote	175 ml Apelessig
6 Nelken	1-2 EL Speisestärke
3 Pimentkörner	50 ml Himbeeressig

Zubereitung:

1. Tomaten gut waschen und den Stielansatz ausschneiden.
2. Dann schneidest du die Tomaten in vier Teile und entkernst sie.
3. Die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden.
4. Den Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden.
5. Die Pfefferschote längs halbieren, entkernen und grob zerkleinern.
6. Das Gemüse in der Küchenmaschine zerkleinern, in einem Topf mit Gewürzen und Salz aufkochen und 30 Minuten unter Rühren offen kochen lassen.
7. Danach das gekochte Gemüse durch eine Flotte Lotte (oder ein nicht zu feines Sieb) streichen und das Püree in einem Topf auffangen.
8. Das Püree mit dem Himbeergelee und Apelessig in einem Topf bei mittlerer Hitze auf 750 ml einkochen lassen und dabei häufig umrühren.
9. Speisestärke mit Himbeeressig glatt rühren und einmal kurz aufkochen.
10. In sterilisierte Gläser füllen und verschließen. Hält sich gut gekühlt mehrere Monate.



**Ralf Zacherl und Benny Blu wünschen Euch viel Spaß
beim Kochen und einen guten Appetit!**