

APFEL-KETCHUP FÜR KINDER

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



40 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 3 Flaschen

- 1 kg Tomaten (sonnengereift)
- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 2 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 1 EL Curry
- 100 ml Apfelessig
- 2 EL Senf



Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebeln und die Äpfel. Schneide sie in kleine Würfel. Wasche die Tomaten ab, entferne den Strunk und würfel sie klein.
2. Gib die Zwiebel-, Apfel- und Tomatenwürfel in einen großen Topf und füge auch die restlichen Zutaten hinzu. Verrühre alles gut. Bring die Masse zum Kochen und lass sie für eine halbe Stunde ohne Deckel köcheln. Dabei solltest du ab und zu umrühren.
3. Püriere die eingekochte Apfel-Tomaten-Masse zu einem feinen Mus. Wer den Ketchup sehr fein haben möchte, streicht ihn anschließend durch ein Sieb. Fülle den Apfel-Ketchup in saubere Flaschen und verschließe sie sofort.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

