

REZEPT FÜR TOMATEN-PFIRSICH-KETCHUP



TOMATEN-PFIRSICH-KETCHUP

Schwierigkeitsgrad: normal

für 5 Flaschen (à ca. 250 ml) | 50 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 10 Pimentkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 300 g Zwiebeln
- 1,5 kg Tomaten
- 750 g Pfirsiche
- 2 TL Salz
- 200 ml frisch gepresster Orangensaft
- 250 ml weißer Balsamessig
- 250 g Gelierzucker 3:1

Außerdem:

- 1 Einmal-Teefilter



4093

ZUBEREITUNG

1. Piment- und Korianderkörner in einen Einmal-Teefilter geben und verschließen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Tomaten und Pfirsiche überbrühen, kurz ziehen lassen, dann abgießen und kalt abschrecken. Beides häuten. Pfirsiche entsteinen, mit Tomaten würfeln.
2. Tomaten, Pfirsiche, Zwiebeln, Salz, Gewürzbeutel, Orangensaft und Essig in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 20-25 Minuten unter Rühren garen.
2. [Gelierzucker](#) zugeben, erneut aufkochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gewürzbeutel entfernen. Ketchup sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen oder Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.