

Ketchup mit wenig Zucker (oder zuckerfrei)



Zutaten für 250 ml

500 g reife Tomaten
50 ml Apfelessig
2 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker oder
1,5 EL [Xucker*](#) (Affiliate Link)
1 EL Tomatenmark
1 Prise Salz
1 Prise gemahlener Zimt
1 TL Paprika Edelsüß
1 EL Speisestärke

Schwierigkeit



Zeit

60 Minuten

- 1** Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.
- 2** Essig mit Zucker/Xucker, Salz und Gewürzen zum Kochen bringen und Tomatenmark darin auflösen.
- 3** Tomatenwürfel in den Topf geben und ca. 45 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
- 4** Lorbeerblätter und Nelke entfernen, alles fein pürieren und Ketchup abschmecken.
- 5** Stärke mit etwas kaltem Wasser verquirlen und in den Ketchup einrühren.
- 6** Kurz unter Rühren aufkochen lassen und sofort heiß in ausgespülte Einmachgläser oder Glasflaschen mit großer Öffnung füllen.