

1 GROSSES GLAS

---

**1 Zwiebel**, geschält und klein gewürfelt

**750 g geschälte Tomaten** (aus der Dose, grob gehackt)

**25 g Tomatenmark**

**20 g brauner Zucker**

**2 cm Zimtrinde**

**1 TL gelbe Senfkörner**

**70 g Puderzucker**

**ca. 100 ml Weißweinessig**

**2 TL Salz**

**Cayennepfeffer**

**½ TL gem. Piment**

## TOMATENKETCHUP

---

**SCHUHBECK, MEINE HAUSMANNSKOST, S. 248**

Zwiebelwürfel, Tomaten, Tomatenmark, braunen Zucker, Zimt und Senfkörner einen Topf geben und bei milder Hitze 30 min köcheln.

In der Zwischenzeit den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren, mit dem Essig ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Das Tomatenketchup mit einem Stabmixer aufschlagen, mit der Essigreduktion, Salz, Pfeffer und Piment würzen. Eventuell noch etwas Essig zugeben. Abkühlen lassen und nochmals nachwürzen.