Ketchup

Es gibt viele Theorien zum Ursprung des Wortes Ketchup, die meisten behaupten, dass es auf einen chinesischen Begriff zurückgeht. Ende des 17. Jahrhunderts tauchte es erstmals im englischen Sprachraum als "catchup" auf und ist zuerst in britischen Kochbüchern aufgetaucht. Ketchup wurde dann in den USA popular, ehe es sich im deutschen Sprachraum verbreitete. Vielleicht stammt der Name auch nicht aus China oder Ostasien, bestimmt aber die Rezeptur, wo süsssaure Saucen zur traditionellen Küche gehören. Ketchup enthält immer Essig und Zucker, was die Sauce gut haltbar macht, was bestimmt auch zu ihrer Popularität beigetragen hat.

Ketchup kann man nicht nur in der Flasche mit dem bekannten Logo kaufen, sondern auch selber herstellen. Das ist auch nicht sehr kompliziert. Die Grundlage bilden immer Tomaten, es müssen aber nicht frische Tomaten sein, "Passata di Pomodoro", eingekochtes Tomatenmark, eignet sich dazu hervorragend und ist in jedem Italienerladen und in den meisten Bio-Fachgeschäften erhältlich.

Zutaten

250g	Passata die Pomodoro
1	Zwiebel
1El	brauner Zucker
1dl	Balsamico bianco
5	Gewürznelken
1cm	Zimtstange
1/2Tl	Senfpulver (oder Senf aus der Tube)
1/2Tl	Salz
1/4TL	Maizena

Zubereitung

Zwiebel hacken und zusammen mit den Nelken, dem Senfpulver und dem Zimt in die

Passata geben. Alles gut pürieren.

In ein Pfännchen geben und aufkochen, Balsamico und Zucker zugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Maizena in etwas Wasser auflösen und dazugeben. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz abschmecken. Fertig!