

# Tomaten-Rhabarber-Ketchup



## Zubereitung

### Zutaten Tomaten-Rhabarber-Ketchup

1,5 kg frische Tomaten oder 1 kg Pelati aus der Dose  
 500 g Rhabarber  
 200 g rote Zwiebeln  
 80 g Ingwer, frisch  
 400 g Gelierzucker  
 100 ml Estragonessig  
 100 ml Olivenöl  
 Salz

### Zubereitung Tomaten-Rhabarber-Ketchup

1. Wenn frische Tomaten verwendet werden, diese zunächst in kochendem Wasser 23 Sekunden blanchieren, abschrecken und häuten. Mit 4 EL Olivenöl vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Die Tomaten aus dem Ofen holen, in einem hohen Topf pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen.
2. Die Zwiebeln halbieren und in Halbringe schneiden, den Ingwer fein hacken.
3. Den Rhabarber putzen und in 1 cm dicke Stücke schneiden.
4. Zwiebeln, Ingwer und Rhabarber mit dem Olivenöl und Salz in einen grossen Topf geben und weichdünsten. Mit dem Essig ablöschen.
5. Nun den Zucker sowie das zuvor hergestellte Tomatenpüree (oder die Dosentomaten) zugeben und alles ca. 1 Stunde köcheln lassen.
6. Zum Schluss die noch warme Masse im Mixer zu einem sämigen Ketchup verarbeiten, bei Bedarf mit Salz und Zucker abschmecken und in heiss ausgespülte Flaschen füllen.