

# good food loop

## Ketchup

(fir 2 Glieser)

### Wat brauch ech?

- 1250 g Tomaten
- ½ rout Paprika
- 1 Enn
- 1 gepresste Knuewelekszëif
- 100 ml Esseg
- 75 g Zocker
- Salz a Pfeffer
- 2 Tl Ingwer
- 2 Tl gemuele Paprika
- 2 Tl Muskot



### Preparatioun

1. Wäsch a schneit d'Tomaten an de Paprika.
2. Looss d'Tomaten, de Paprika, d'Ennen an de Knuewelek an enger Kasserolle mat e wéineg Waasser fir ongeféier eng Stonn kachelen. Réier et vun Zäit zu Zäit em sou dass et net ubrennt; maach e wéineg Waasser dobäi wann et néideg ass.
3. Püréier dat Ganzt, huel et dofir awer vun der Kachplack.
4. Setz d'Kasserolle rem mat e wéineg Esseg, Zocker an all de Gewierzer op a looss et fir 1 an ½ Stonn kachelen.
5. Schmaach a wann et nach net genuch gewierzt ass, maach nach e wéineg Pfeffer dobäi.
6. Fell de Ketchup an 2 Glieser, dréi se fest zou a stell se op Kopp.
7. Oppassen: Dëse Ketchup hält sech bis zu engem Joer mee soubal d'Glas eng Kéier opgemaach ginn ass muss een et am Frigo halen.

Foto: [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/61/Homemade\\_ketchup\\_canned\\_%284156502791%29.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/61/Homemade_ketchup_canned_%284156502791%29.jpg)