Ketchup

4 Personen
15 min Zubereitungszeit
Sauce

Zubereitung:

- Zwiebel schneiden, in einer Pfanne mit Frivissa und Zucker anbraten, mit Rotweinessig ablöschen. Passierte Tomaten zugeben. Gewürze hinzufügen.
- Kurz aufkochen lassen und bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren etwa eine halbe Stunde ohne Deckel einkochen.
- Speisestärke in etwas kaltem Wasser glattrühren.
- Stärke zugeben, leicht binden und kurz aufkochen lassen.
- Kühl servieren.

Zutaten:

500 g passierte Tomaten
2 rote Zwiebeln
1 EL Frivissa
1 Zehe Knoblauch
1 TL Zucker
Zimt
Chili
Piment
Sternanis
100 ml Rotweinessig
1 EL Speisestärke