

Paprikaketchup

(2 Gläser à 250 ml)

1 kg rote Paprikaschoten
100 g Rohrohrzucker
75 ml Wasser
Saft und abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ - 1 Bio-Orange
4 EL scharfes Tomatenmark
1 Stück Ingwerwurzel, ca. 2 cm, fein gehackt
1 Rosmarinzweig
1 Lorbeerblatt
Salz und Piment d'Espelette zum Abschmecken

Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Zucker, Wasser, Orangensaft und –abrieb, Tomatenmark, Ingwer, Rosmarin und Lorbeer in einen großen Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen, dann bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde offen köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Mit dem Stabmixer pürieren und noch etwas einkochen lassen, bis das Ketchup die gewünschte Konsistenz hat. Dann mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Das Ketchup kochendheiß in sterilisierte Twist-Off Gläser füllen, zuschrauben. Gläser auf den Kopf stellen, nach 10 Minuten wieder umdrehen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.