

Serrano-Chili Ketchup

Serrano-Chili Ketchup

Manchmal steht man im Leben vor sehr schweren Entscheidungen. Eine dieser bei uns immer wiederkehrenden Entscheidungen ist folgende: Nehme ich zum Essen jetzt Ketchup, oder aber Tabasco-Sauce, also die Entscheidung zwischen einem süß-fruchtigem und einem angenehm scharfen Geschmack. Dieses Dilemma wollten wir auflösen und haben uns an die Arbeit gemacht, die besten Eigenschaften von Ketchup (süß, lecker) und Tabasco-Sauce (angenehme Schärfe, lecker) in einem Rezept zu verbinden. So entstand dann das Rezept für unseren Serrano-Chili Ketchup.

Diese Ketchup Variante ist eine schöne Ergänzung zum normalen Ketchup. Dieses Rezept ist auch eine weitere Variante zu den gängigen Verarbeitungsmethoden für Chilis (trocknen und Pulver daraus machen, einkochen und auch einfrieren).

Hier die Menge für eine Portion, wie Ihr sie auf den Bildern seht:

- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Teelöffel Oregano
- 2 Zwiebeln in Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen in feine Würfel geschnitten
- 250 ml weißer Balsamico
- 150g braunen Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer gemahlen
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Currypulver
- 1 Hand voll Serrano- Chilis geputzt und in Stückchen geschnitten
- 3 Dosen Tomate in Stücken

- 1 Esslöffel Öl

Die Zwiebeln und den Knoblauch bratet Ihr in einem großen Topf in dem Esslöffel Öl an. Dann gebt Ihr das Tomatenmark, die Tomaten und den Balsamico Essig dazu. Als nächstes gebt Ihr die gestückelten Chilischoten, den Oregano, den Zucker, das Salz, den Pfeffer, den Kreuzkümmel und das Currypulver dazu.

Den Serrano-Chili Ketchup lasst Ihr jetzt mindestens für eine Stunde auf kleiner Flamme einkochen. Denkt unbedingt daran, den Ketchup zwischendrin immer wieder mal umzurühren. Denn je dicker der Serrano-Chili Ketchup wird, desto leichter hängt er Euch im Topf an.

Sobald der Ketchup die von Euch gewünschte Konsistenz erreicht hat, püriert Ihr die Masse mit dem Stabmixer durch.

Wenn Ihr den Serrano- Chili Ketchup heiß in Gläser abfüllt und kühl lagert hält er sich für mehrere Wochen.



Unser Tipp für Euch:

Versucht den Ketchup doch auch einmal mit anderen Chili Sorten, oder einem Chili-Mix. Somit könnt Ihr den Schärfeegrad ganz auf Euren Geschmack abstimmen.

Probiert doch auch einmal die pikant süße [Chili Jam](#), die cremige [Chili Cheese Sauce](#) oder die [Süße Chili Sauce](#).