



Maerz - Homemade Ketchup

1.5 kg Tomaten, reif und aromatisch 3 Zwiebeln, (à ca. 60 g)

2 Chilischoten, rot

1 TL rotes Paprikapulver

1 TL Pfefferkorn

2 Lorbeerblätter

3 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

1 Zehe Knoblauch

100 ml weißer Essig

hochwertiges Meersalz

Alternativ 2 TL Honig für die Süße

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen. Dann abgießen, abschrecken und häuten. Tomaten halbieren, entkernen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und hacken. Chilis putzen, entkernen und hacken.

Pfefferkörner, Lorbeer, Thymian. Knoblauch und Rosmarin in ein Gewürzsäckchen oder einen Einmal-Teefilter geben und zubinden. Mit Tomaten, Zwiebeln und Chili in einen Topf geben. Den Essig und 2 TL Salz zufügen und aufkochen, 3 Minuten garen.

Zugedeckt bei schwacher Hitze 45 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren.

Gewürzsäckchen entfernen und Ketchup offen unter Rühren ca. 10 Minuten dicklich einköcheln lassen. Mit Salz und Paprika abschmecken und sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.

Zutaten reichen für ca. 7 Flaschen á 100 ml.

Für ein besonderen Hingucker einfach grüne oder gelbe Tomaten verwenden! Die Gäste werden sicherlich erstaunt sein!



Papaya Mango Salsa

1 St. reife Papaya
1 St. reife Mango
2 St. Passionsfrüchte
1 Zweig Minze
1 Limette
1 grüne Chili
2 Frühlingszwiebeln
Meersalz
schwarzen Pfeffer gemahlen

Die Papaya halbieren, die Kerne entfernen und mit einem Messer die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Mango ebenfalls schälen, das Fruchtfleisch vom Kern Stein lösen und in Würfel schneiden.

Die beiden Passionsfrüchte halbieren und das Innere mit einem Löffel zu dem Mango-Papaya-Gemisch geben. (Gerne für den perfekten Biss die Kerne verwenden)

Die Minze, Chili und die Frühlingszwiebeln klein schneiden und zusammen mit dem Limettenabrieb und dem Saft der Limette vermischen und beiseite stellen.

Die Papaya-Mango Mischung kurz in einem Topf aufkochen und die entstehende Flüssigkeit einreduzieren lass. In eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen.

Die Minze, Chili und Frühlingszwiebeln unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und fertig ist die leckere und fruchtige Grillsauce.