

Buttenmost-Ketchup

für 8 Personen

Zutaten:

- 200 g Buttenmost (Hagebuttenmark)
- 1 rote Zwiebel
- etwas Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 75 g Zucker
- 60 ml Apfelessig oder Balsamico
- Salz & Pfeffer
- Kräuter (z.B Oregano, Thymian, Ingwer, Dorst, Quendel)
- Chili (nach Bedarf)

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knobli sehr fein schneiden und im Olivenöl andünsten.
2. Buttenmost und alle restlichen Zutaten begeben.
3. Lasse das ganze nun ca. 30 Minuten köcheln, regelmässig umrühren (sonst brennt es an!) und immer wieder abschmecken.
4. Sobald dir Konsistenz und Geschmack gefällt heiss in Flaschen oder Gläser abfüllen, sofort verschliessen, kühl und dunkel lagern.

Das Hagebutten-Ketchup passt hervorragend zu Pasta- und Fleischgerichten, aber auch zu einer Käseplatte oder als pikant- würziger Brotaufstrich. Kühl und dunkel gelagert hält das Hagebutten-Ketchup einige Monate. Nach dem Öffnen hält er sich im Kühlschrank 1-2 Wochen.