

## Rhabarber Ketchup

### Zutaten für 6 Gläser

#### Rhabarberketchup:

- 500 g Rhabarber (Gewicht nach dem Putzen)
- 500 ml passierte Tomaten
- 1 große rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 130 ml Balsamico-Essig
- 250 g Rohrzucker
- 1 TL Ceylon-Zimt
- 2 TL Curry-Pulver
- Salz
- optional: Cayenne-Pfeffer, Chilliflocken oder -pulver



|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit:</b>       | ca. 15 Minuten |
| <b>Kochzeit/Backzeit:</b> | ca. 30 Minuten |
| <b>Gesamtzeit aktiv:</b>  | ca. 45 Minuten |

### So machst du Rhabarber Ketchup selber

1. Wasche den Rhabarber und schäle ihn.
2. Schneide ihn dann in kleine Stücke und gib ihn in einen großen Topf.
3. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch, würfle sie klein und gib sie zum Rhabarber.
4. Füge nun die passierten Tomaten, die Gewürze, den Essig und den Zucker hinzu. Sei beim Würzen vorsichtig, wenn du den Ketchup für eine Familie mit Kind kochst. Bereitest du ihn als Geschenk aus der Küche zu, kannst du ihn ganz nach Belieben auch schärfer würzen. Je nachdem welche Gewürze du zugibst, erhältst du so eine rauchige Barbecue-Sauce.
5. Bring den Topfinhalt zum Kochen und lass ihn bei angekipptem Deckel für 30 Minuten köcheln. Der Rhabarber zerfällt dabei.
6. Püriere alles anschließend zu einem geschmeidigen Rhabarber-Ketchup.
7. Schmecke ihn zum Schluss ab und fülle ihn noch heiß in saubere Flaschen ([diese Flaschen](#)\* eignen sich prima) oder Gläser ab, die du sofort verschließt.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

