

Zwetschgen-Johannisbeer-Ketchup

2 EL Olivenöl erhitzen und

150 g gewürfelte **rote Zwiebeln** darin anschwitzen.

600 g entsteinte und geviertelte **Zwetschgen**

200 g Johannisbeeren (nach Geschmack rot, schwarz oder gemischt) und

250 g grob zerkleinerte **Tomaten** dazugeben. Kurz mit anschwitzen,

100 g Rohrohrzucker zufügen, leicht karamellisieren und mit

150 ml Balsamico ablöschen.

2 Lorbeerblätter

2 Gewürznelken

100 g Tomatenmark

2 TL Senf (gerne Johannisbeer-Senf)

Abrieb **einer Bio-Zitrone** und **2 TL** deren Saft

2 TL Currypulver

2 TL Paprikapulver edelsüß (am liebsten **1 TL normal**, **1 TL geräuchert**)

2 TL mediterranes Kräutersalz

1 TL Pfeffer (gerne bunter Pfeffermix mit unterschiedlichen Sorten)

1 TL geröstete Chiliflocken (nur für die, die's schärfer mögen)

zugeben und **10 bis 15 Minuten** köcheln lassen.

Dann die Lorbeerblätter herausnehmen und alles mit einem Schneidstab pürieren. Die Masse durch ein Sieb in einen weiten Topf streichen und so lange unter ständigem Rühren einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Heiß in saubere Schraubverschlussgläser füllen.

Schmeckt auch mit **500 g Erdbeeren** und **300 g Rhabarber!**

Ein Rezept von Bernd Stelter