

Pflaumenketchup

Zutaten (für 7 Gläser à 230 ml):

- 500 g Pflaumen oder Zwetschgen
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 Scheiben Ingwer
- 2 rote Zwiebeln
- etwas Öl
- 150 g brauner Zucker
- 2 EL Currypulver
- 1 Prise Zimt
- 50 ml Balsamico
- 100 ml Rotwein
- etwas Chilipulver
- 0.5 TL Salz

Pflaumen/Zwetschgen entsteinen, Knoblauch schälen und hacken, Ingwer und Zwiebeln schälen und in feine Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Pflaumen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch darin anschwitzen. Zucker, Currypulver und Zimt hinzufügen und unter Rühren leicht anrösten. Mit Balsamico und Rotwein ablöschen. Nach Geschmack Chilipulver hinzufügen. Mit Salz abschmecken, pürieren und bis zur gewünschten sämigen Konsistenz einkochen. Den heißen Pflaumenketchup rasch in Gläser abfüllen und diese 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 01.09.2022

Koch/Köchin: Elisabeth Neufeld-Picciani

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen