

Aromatischer Beerenketchup

Zutaten (für 12 Gläser):

- 2 kg frische Beeren
- alternativ: tiefgekühlte Brombeeren oder Himbeeren
- 800 g Zucker
- 600 ml Weinessig
- 0,5 TL gemahlene Gewürznelken
- 0,5 TL gemahlener Piment
- 1 Stange Zimt
- 2 Zweige Minze
- 1 Zweig Zitronenverbene
- Salz
- gemahlener Pfeffer

Beeren, Zucker, Essig, Nelken, Piment und Zimtstange in einen Topf geben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann Minze und Zitronenverbene hinzufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde einkochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Zimtstange und Kräuterzweige entfernen. Die Beerenmasse durch ein feines Sieb streichen oder durch eine Flotte Lotte (Passiermühle) geben. Den aufgefangenen Saft in Gläser füllen und mit Deckel verschließen.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 28.09.2023

Koch/Köchin: Elisabeth Neufeld-Picciani

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