

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Tube Tomatenmark
- 4 Tomaten
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 g Preiselbeeren-Kompott
- Abrieb einer halben unbehandelten Orange

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Preiselbeeren-Ketchup

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für Preiselbeeren-Ketchup. Perfekt für Ihr Herbstgrillen! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sternanis, Zimtstange, Lorbeer, Salz, Pfeffer, Öl
2. Zwiebel fein würfeln und anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls angehen lassen. Tomaten würfeln und zusammen mit der Brühe und den Gewürzen hinzugeben. Bei niedriger Hitze ca. 1 Stunde einkochen lassen. Pürieren, Preiselbeeren hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.