

*Meerrettich Dip*

*Blumenkohl -  
Remoulade*

*Daniel's  
Tomatenketchup*



## Daniels Tomatenketchup

Für 4 Personen in 20 Minuten zubereitet.

Machen Sie ruhig eine grössere Menge, isst schnell weg.  
.....Heinz adieu, jetzt kommt Dani:

- 200 g Zwiebeln, fein geschnitten
- 2 EL Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- 120 g Zucker
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 kg reife Tomaten oder Tomaten aus der Dose
- 5 cl Sherryessig oder weisser Balsamico
- 1 Nelke
- 2 Wachholderbeeren
- 1 EL Meersalz
- 1 EL Malzpulver (erhältlich im Reformhaus)

### Zubereitung

Die Zwiebeln im Olivenöl leicht andünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen. Mit dem Zucker leicht caramolisieren und das Tomatenpüree begeben, leicht mitdünsten. Die restlichen Zutaten begeben und auf kleinstem Feuer langsam einköcheln lassen. Kurz mixen und durch ein Sieb streichen. Nochmals abschmecken. Heiss in Gläser abfüllen.

Pikante Variante:  
frischen Chili begeben.

Asiatische Variante:  
frischen Ingwer und (als Salzersatz) Sojasauce dazugeben.