Apfel-Ketchup für Kinder

Zutaten

- 1 kg Tomaten (sonnengereift)
- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 2 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 1 EL Curry
- 100 ml Apfelessig
- 2 EL Senf

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle zuerst die Zwiebeln und die Äpfel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Wasche die Tomaten ab, entferne den Strunk und würfel sie klein.
3. Gib die Zwiebel-, Apfel- und Tomatenwürfel in einen großen Topf und füge auch die restlichen Zutaten hinzu. Verrühre alles gut.
4. Bring die Masse zum Kochen und lass sie für eine halbe Stunde ohne Deckel köcheln. Dabei solltest du ab und zu umrühren.
5. Püriere die eingekochte Apfel-Tomaten-Masse zu einem feinen Mus. Wer den Ketchup sehr fein haben möchte, streicht ihn anschließend durch ein Sieb.
6. Nun wird der Apfel-Ketchup in saubere Flaschen abgefüllt und sofort verschlossen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.