

ASIATISCHES GRÜNE TOMATEN KETCHUP

ASIATISCHES GRÜNE TOMATEN KETCHUP

Seid ihr schon auf der Suche nach coolen Rezepten für Halloween? Wie wäre es dann mit diesem Rezept für ein asiatisches Grüne Tomaten Ketchup? Das passt wunderbar zu leckeren Chicken Wings, Bratwürstchen oder auch zu gegrilltem Fleisch. Und wem dieses Rezept zu exotisch ist, der kann sich ja mal mein [scharfes Grüne Tomaten Ketchup](#) anschauen!



Zutaten für 1 Glas (ca. 350ml):

800g grüne Tomaten

1 scharfe, grüne Chili

1 daumengroßes Stück Ingwer

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 EL Rohrzucker

60ml Balsamico Bianco

1 Bund frischer Koriander, oder 4 TL eingelegter Koriander

Zubereitung:

Das ganze läuft wie beim letzten Mal. Die Tomaten ordentlich waschen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in eine große Auflaufform oder auf ein Backblech legen und die geviertelte Zwiebel, den geschälten und grob gehackten Ingwer und den ungeschälten Knoblauch dazu geben. 45 Minuten bei 180°C in den Backofen schieben.

Die Tomaten aus dem Ofen holen und zusammen mit der gebackenen Zwiebel und dem Ingwer in einen Becher für den Stabmixergeben. Den Knoblauch aus der Schale drücken und zusammen mit der fein gehackten Chili und dem Koriander untermengen.

Mit dem Stabmixer fein mixen, kurz ziehen lassen und die grüne Sauce durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf streichen.



Das was hier übrig bleibt wäre im Ketchup wirklich unangenehm...



Zucker und Essig dazu geben, gut umrühren und das Ganze bei mittlerer Hitze zu einer richtige dicken, ketchupartigen Sauce einkochen lassen.



Diese sollte dann in etwa so aussehen:



Das asiatische grüne Tomaten Ketchup abschmecken und noch heiß in ein ausgekochtes Glas oder eine Flasche füllen. Auf den Kopf stellen und vollständig abkühlen lassen. Die Flasche oder das Glas beschriften und im Kühlschrank aufbewahren. Dort ist es einige Wochen haltbar.

Wer will probieren?