

# Ketchup

4 Personen

15 min Zubereitungszeit

Sauce



## Zubereitung:

- Zwiebel schneiden, in einer Pfanne mit Frivissa und Zucker anbraten, mit Rotweinessig ablöschen. Passierte Tomaten zugeben. Gewürze hinzufügen.
- Kurz aufkochen lassen und bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren etwa eine halbe Stunde ohne Deckel einkochen.
- Speisestärke in etwas kaltem Wasser glattrühren.
- Stärke zugeben, leicht binden und kurz aufkochen lassen.
- Kühl servieren.

## Zutaten:

500 g passierte Tomaten

2 rote Zwiebeln

1 EL Frivissa

1 Zehe Knoblauch

1 TL Zucker

Zimt

Chili

Piment

Sternanis

100 ml Rotweinessig

1 EL Speisestärke