



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Tomatenketchup und Mayonnaise selbstgemacht

Zutatenliste Tomatenketchup

- ! Reife oder überreife Tomaten
- 2 EL Balsamico-Essig
- Zucker, Salz
- Ggf. etwas Stärke zum abbinden

Zutatenliste Mayonnaise

- 2 Bio-Eigelb
- 1-2 EL Essig
- 1 EL Senf
- 1 Prise Zucker
- 250-300ml Pflanzenöl
- Ggf. 3 EL Joghurt, Zitronenabrieb,
frischen Knoblauch oder frische Kräuter

Zubereitung

Tomatenketchup

- 1 Den Ansatz der Tomaten mit dem Messer entfernen, kreuzförmig einritzen. Tomaten mit Öffnung nach unten auf ein Gitter legen, darunter ein Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 240 °C Umluft ca. 10 min backen.
- 2 Tomaten etwas auskühlen lassen, Schale abziehen. Tomaten auf ein Sieb legen und zerdrücken. Saft dabei auffangen. 1 Stunde stehen lassen.
- 3 Anschließend Tomaten erneut auf einem Blech im Ofen bei 200 °C trocknen lassen für ca. 40 Minuten, zwischendurch umrühren. Ofentür leicht geöffnet lassen.
- 4 Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Balsamico-Essig ablöschen, den Saft von den Tomaten dazugeben und so lange einkochen, bis die Masse dickflüssig wird. Die Tomaten aus dem Ofen dazugeben. Mixen bis zur gewünschten Konsistenz. Nach Bedarf mit etwas Stärke abbinden, mit Salz, Pfeffer und ggf Kräutern abschmecken.
- 5 Heiß in Weckgläser füllen und gut verschließen. Ca 1 Jahr haltbar.

Mayonnaise

- 1 Eigelb mit Essig, Senf, Öl, Salz und Zucker in ein schmales, hohes Gefäß geben. Den Pürierstab bis zum Boden des Gefäßes führen und dann einschalten. Dabei den Pürierstab anfangs ohne Bewegung am Boden lassen. Nach 5 Sekunden den Pürierstab ganz langsam nach oben ziehen und so lange rührend mixen, bis eine feste Mayonnaise entsteht.
- 2 Wenn die Mayo etwas leichter sein soll, 3 EL Joghurt daruntermischen.
- 3 Nach Geschmack etwas Zitronenabrieb, frischgeriebenen Knoblauch oder frische Kräuter hinzugeben. Im Kühlschrank lagern und am selben Tag verbrauchen.



Adresse:
FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.
KIWI-Tower | Am Kiel Kanal 2
24106 Kiel

Kontakt:
Tel.: +49 (0) 431 | 98 65 48 77
Mail: info@feinheimisch.de
Web: www.feinheimisch.de

FEINHEIMISCH
♥ REGIONAL