

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

SWEET & SOUR KETCHUP

Tomate · Aprikose · Sternanis

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Tomate · Aprikose · Sternanis

Ansatz: 10 reife Tomaten · Ausbeute variabel

01 TOMATEN

10 reife Tomaten, 3 Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe grob schneiden und pürieren. Durch ein Passiertuch abtropfen lassen. Den klaren Saft separat auffangen; für dieses Rezept die zurückbleibende Masse verwenden.

02 KOCHEN

Tomatenmasse mit 100 g Zucker und zunächst 200 g Aprikosenkonfitüre aufkochen. Ca. 10 Minuten sanft köcheln, fein mixen und durch ein Sieb streichen.

03 AROMATISIEREN

3 Stangen Zitronengras andrücken und mit 3 Sternanis zur heißen Masse geben. 10–15 Minuten ziehen lassen, dann beides vollständig entfernen.

04 KONSISTENZ

Abkühlen lassen und Menge wiegen. Falls nötig Xanthan mit laufendem Mixer fein einstreuen: mit 1 g je kg Masse beginnen, einige Minuten quellen lassen. Nur bei Bedarf schrittweise erhöhen, maximal ca. 4 g je kg.

05 FINISH

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In saubere Behälter füllen, rasch kühlen und gekühlt aufbewahren. Kein Verfahren zum ungekühlten Einkochen.



“

**Fruchtige Süße.
Tomate bleibt die
Basis.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Ansatz: 10 reife Tomaten · Ausbeute variabel

01 EINKAUF

- ☐ **10 reife Tomaten · 3 Zwiebeln · 1 Knoblauchzehe**

Alternative: vollreife Dosentomaten; Ausbeute verändert sich.

- ☐ **100 g Zucker · ca. 200 g Aprikosenkonfitüre**

Alternative: Pfirsichkonfitüre; Süße anpassen.

- ☐ **3 Stangen Zitronengras · 3 Sternanis**

Alternative: Zitronenschale; Sternanis sparsam reduzieren.

- ☐ **Xanthan nach Bedarf · Salz · Pfeffer**

Alternative: weiter einkochen statt binden.

02 ZUBEHÖR

TOPF + STABMIXER

Alternative: Standmixer für heiße Flüssigkeiten nach Herstellerangabe.

WAAGE + MESSBECHER

Alternative: Flüssigkeiten passend zur Dichte abwiegen.

FEINES SIEB

Alternative: Passiertuch; sorgfältig ausdrücken, falls im Rezept vorgesehen.

PASSIERTUCH + FEINWAAGE

Alternative: sauberes dünnes Küchentuch; Xanthan nur genau dosiert.

VOR DEM START

Konfitüre zunächst sparsam zugeben und nach Tomatensüße abschmecken. Erst mit wenig Binder beginnen. Den klaren Tomatensaft für Suppe oder Dressing aufheben.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.