

## Schon probiert!?

Die Kürbissaison läuft auf Hochtouren. In den Hofläden lassen sich die ganzen Kürbisse, Kürbisschnitze, Kürbispüree, Kürbissuppe oder Kürbiskerne gut verkaufen. Doch manchmal hat man Lust Neues zu produzieren.

## Für Sie gelesen im Buch "Hofsaison - Herbst" von Claudia Schilling

### Herbstliches Ketchup

Ein feines Ketchup für den Hofladen oder für die hauseigene Gästebewirtung.

#### Vorbereitung

5 dl Vorratsflaschen  
mit Klammern oder  
Schraubdeckeln

oder andere Weckgefässe derselben Grösse  
Wichtig: Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb einer Woche konsumieren.  
Daher die Gefässgrösse dem Konsum anpassen.  
Gefässe sterilisieren und warmhalten.

#### Zubereitung

400 g Kürbis  
*z.B. Eden Blue, Eden White,  
Butternuss, Hokkaido,  
Moschus*  
2 Zwiebeln

beides grob reiben

2 Knoblauchzehen

pressen

½ dl Sonnenblumen- oder  
Rapsöl

erhitzen  
Kürbis, Zwiebeln, Knoblauch 5 Minuten dünsten

4 EL Rohrzucker

darüber streuen, karamellisieren

2 EL Tomatenpüree

mitdünsten

400 g Tomaten  
4 EL Apfelessig  
1 KL Currypulver  
¼ KL Ingwerpulver  
1 KL Salz

in Stücke schneiden

alles in die Pfanne geben und zugedeckt 20 Minuten köcheln

das Gemüse pürieren, abkühlen lassen

in die vorbereiteten Gefässe füllen, verschliessen und  
bei 100°C eine Stunde im Steamer sterilisieren

abkühlen lassen, Deckel kontrollieren (Vakuum entstanden?)