

So musst du nie wieder fertig Ketchup kaufen

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

So einfach geht selbstgemachter Ketchup!

Rezept:

300ml Wasser
100g Rohrzucker
1/2TL Chayennepfeffer
1TL Zwiebelgranulat
1TL Knoblauchgranulat
30g Honig
10g Salz
80ml Apfelessig
400g Tomatenmark

Gut gekocht im Kühlschrank darf dieser bis zu 4 Wochen haltbar sein. Viel Spaß beim nachkochen!