

Meine Empfehlung für dieses Rezept ist es, ganz reife Tomaten zu verwenden: am besten einheimische und biologisch angebaute.

Vielleicht aus dem eigenen Garten?

Hokkaido-Kürbisse gibt es inzwischen fast das ganze Jahr, aber jetzt schmecken sie besonders gut.

Dieses Ketchup ersetzt gewöhnlichen Tomaten-Ketchup im Burger, schmeckt auch in Sandwiches, als Dip oder zu Käse.

## KÜRBIS-KETCHUP

- 800 g Hokkaido-Kürbis, geputzt, mit Schale
- 500 g Tomaten
- 300 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Rohrzucker
- 100 ml Weißwein-Essig
- 2 TL Curry
- 1 TL Chilipulver
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 TL Salz
- 100 ml Wasser



Die Tomaten und den Hokkaido-Kürbis waschen und in kleine Stücke schneiden.  
Die Zwiebeln und den Knoblauch ebenfalls schälen und klein hacken.  
Das gehackte Gemüse zusammen mit dem Essig, den Gewürzen und Wasser abgedeckt 45 Minuten köcheln lassen.  
Anschließend fein pürieren und zurück in den Topf füllen.  
Mit Salz, Chili und Zucker abschmecken und erneut aufkochen lassen.  
Das fertige Kürbis-Ketchup am besten in sterile Gläser abfüllen.