

Pommes mit Ketchup

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln festkochend
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 getrocknete Tomaten
- 500 g Tomaten aus der Dose
- 65 g Datteln Medjool
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Tl Rosenscharfes Paprika Pulver
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 El Apfelessig
- 1 Stk. Ingwer (3cm)
- 50 ml Orangensaft
- 100 g Ananas
- 1 rote Chilischote
- 300 g Cherrytomaten
- 3 g Kardamon
- Olivenöl

Zubereitung

Schritt 1 Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen. Zwiebel, eine Knoblauchzehe und die getrocknete Tomate auf einem Brett klein schneiden.

Schritt 2 Alles in einen hohe Schale geben und die stückigen Tomaten dazugeben und mit mit einem Pürrierstab pürieren.

Schritt 3 Nun alle Gewürze hinzufügen und noch mal pürieren und in einem Topf 10 min köcheln.

Schritt 4 Währenddessen den Ingwer schälen und vierteln und die Chilischote halbieren, entkernen und innen und außen waschen. Orangensaft, Ananassaft, Ingwer, Chilischote und die restliche Knoblauchzehe alles 10 min einkochen und nun noch mal auf die gewünschte Konsistenz pürieren.

Schritt 5 Den Ketchup mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ketchup noch heiß in sterile Gläser oder Flaschen abfüllen, Spritzer vom Glasrand entfernen, die Gläser verschließen und bei Zimmertemperatur vollständig abkühlen lassen.

Schritt 6 Parallel die Kartoffeln waschen und in Stifte schneiden. Auf ein Blech legen und mit Olivenöl beträufeln. In den vorgeheizten Backofen auf 230 Grad Umluft 15-25 min backen.

Guten Appetit