

# PREISELBEER-KETCHUP

## Zutaten:

- 2 Gläser Preiselbeeren, ca. 700 g.
- Ca. 100 ml Rotwein
- Zucker
- Chili gemahlen
- 1 Tube Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer

## So wird's gemacht:

Rotwein, je eine Prise Salz, Zucker und Pfeffer in einen Topf geben und eine Minute lang erhitzen. Nun die Preiselbeeren zugeben, dann das Tomatenmark. Die Masse heiß werden lassen, mehrmals mit dem Schneebesen umrühren. Mit einem Pürierstab cremig schlagen. Sollte die Masse zu fest sein, weiteren Rotwein zugeben. Nun gemahlene Chili einbringen, bis das Ketchup im Abgang eine pikante Schärfe erreicht hat. Ggf. nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Das Ketchup schmeckt sehr gut zu Gegrilltem. Haltbar im Kühlschrank im Glas ca. eine Woche.

## Variante:

Verwenden sie etwa in der Weihnachtszeit statt Chili etwas Zimt.