Kürbis- Ketchup

Für 3 Flaschen à 250 ml.

3 mittlere Zwiebeln	schälen und in grobe Würfel schneiden.
1 EL Butter	in einer Pfanne erhitzen
eine Prise Salz	und die Zwiebel zugeben. Bei kleiner Hitze über 40 bis 45 Minuten dunkelbraun karamellisieren lassen, gelegentlich umrühren damit nichts anbrennt. Inzwischen
750 g Hokkaido-Kürbis	grob würfeln.
2 Knoblauchzehen	schälen und klein würfeln.
10 g frische Ingwerwurzel	schälen und klein würfeln.
frische Chilischote	je nach Schärfewunsch in feine Ringe schneiden.
½ TL frischer Rosmarin	fein hacken, beiseite stellen.
½ TL frischer Thymian	fein hacken, beiseite stellen.
3 EL Olivenöl	in einem Topf erhitzen. Kürbiswürfel sowie Chilistreifen zugeben und anrösten. Hitze etwas reduzieren, dann Knoblauch und Ingwer zufügen, kurz anrösten. Die Kräuter, die karamellisierten Zwiebeln und
1 EL Tomatenmark	zugeben, alles gut verrühren und wiederum kurz anrösten. Mit
200 ml Wasser	ablöschen, den Satz vom Boden lösen, dann
2-3 EL Apfelmus	sowie
500 g Dosentomaten	zugeben und aufkochen lassen.
2 EL Zucker	
½ TL gem. Piment	und
½ TL gem. Koriander	dazugeben, gut mischen und mit
Pfeffer und Salz	vorsichtig abschmecken, dann etwa 30 bis 45 Minuten mit aufgelegtem Deckel langsam kochen lassen.
5 EL Weißweinessig	unterrühren, fein pürieren und weitere 15 Minuten bei schräg aufgelegtem Deckel und mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Noch einmal mit
Salz, Pfeffer, evtl. Kreuzkümmel und Zucker	abschmecken und sofort in vorbereitete Flaschen oder Gläser füllen und verschließen.