

## Apfel-Curry-Ketchup

1	Apfel
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
2 EL	brauner Zucker
100ml	Weißwein
100g	Ketchup
1 Dose	Kirschtomaten (oder Schältomaten)
200ml	Apfelsaft
2 EL	Curry, fruchtig
	Salz nach Belieben

Apfel und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Apfel- und Zwiebelwürfel zugeben und anschwitzen. Den braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und ca. 30 Minuten einkochen lassen. Dabei mehrmals umrühren. Anschließend mit Salz abschmecken und gut durchpürieren. Das Ketchup kalt stellen.

Im Kühlschrank ist das Ketchup ca. 2 Wochen haltbar. Durch Einwecken hält das Ketchup mehrere Jahre.