Rhabarber-Ketchup

250 ml Rhabarbernektar, Tomatenmark, Salz, Essig und Zucker in einen Topf geben und 30 Minuten bei geschlossenem Topf köcheln lassen.

Anschließend Stärke in restlichem Rhabarbernektar auflösen und zu der Mischung geben, kräftig umrühren und kurz aufkochen lassen, bis es angedickt ist.

Noch heiß in eine saubere Flasche füllen.

© Food & Co.

Tipps:
© Food & Co.

Zutaten
- 350 ml Rhabarbernektar
- 50 g Tomatenmark
- 2 TL Salz
- 4 cl Tafelessig
- 100 g Zucker
- 15 g Stärke