**Tomatenketchup**750 g Tomaten, 500 g Zwiebel, 250 g Äpfel, 2 Esslöffel Rohrohrzucker, wenig Cayennepfeffer, 1 EL Salz, 2 EL Paprika, 1 Messerspitze Nelkenpulver, 1 Msp. Pimentpulver, 2 Tassen Weinessig (oder weniger – je nach Belieben).

Alles zusammen kochen, pürieren und in sterilisierte Gläser abfüllen. An einem kühlen Ort lagern.

PS: Im Internet gibt es noch viele andere Varianten der Ketchupherstellung – mir scheint sehr brauchbare!!!!!!