



# Coke-Ketchup



## Rezeptinfo

### Zutaten für ein Glas

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro 100g: 2418 kJ, 578 kcal, 79,0 g Kohlenhydrate, 2,24 g Eiweiß, 26,3 g Fett, 3,04 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

spicy

veggie

## Zubereitung

Jeder kennt normalen Tomatenketchup, aber die Wenigsten haben ihn bisher mit Coke probiert. Hier zeigen wir dir, wie du das originelle Rezept nachkochst, um deine Grillparty-Gäste von den Socken zu hauen.

### Step 1:

Zuerst musst du die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen, dann mit der Cola ablöschen und kurz einkochen lassen.

### Step 2:

Dann gibst du den Balsamico, den Zucker, das Tomatenmark, die Brühe und das Apfelmus dazu und verrührst alles gut. Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Step 3:

Die Sauce bei geringer Hitze für fünf bis zehn Minuten köcheln lassen, anschließend nur noch pürieren und abkühlen lassen.

## Zutaten

### Menge

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 1      | Zwiebel                            |
| 1      | Knoblauchzehe                      |
| 1 EL   | Sonnenblumenöl                     |
| 200 ml | Cola                               |
| 1 EL   | Balsamico-Essig                    |
| 3 EL   | brauner Zucker                     |
| 5 EL   | Tomatenmark                        |
| 100 ml | Gemüsebrühe                        |
| 3 EL   | Apfelmus                           |
|        | Salz                               |
|        | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |

## Tipp

Wenn du den Ketchup noch heiß in ein sauberes Glas oder eine Flasche füllst und dieses gut verschließt, hält sich der Ketchup im Kühlschrank bis zu 4 Wochen.