

# Süß-pikantes Erdbeerketchup

etwa 4 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Süß-pikantes Erdbeerketchup:

1 kg pürierte Erdbeeren  
150 g Tomatenmark  
100 ml Obstessig  
½ Pkg. Dr. Oetker Extra  
Gelierzucker 2:1 (500 g) (250 g)  
½ KL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Süß-pikantes Erdbeerketchup:

Erdbeeren mit Tomatenmark, Essig und Gelierzucker verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Einkochzeit: etwa 3 Minuten**

## 2 Das heiße Ketchup randvoll in Gläser oder Flaschen füllen und verschließen.