

Ketchup

Wer hat's erfunden? Die Indonesier!

Ketjap heisst Sosse und das Wort stammt aus Indonesien. Dort bezeichnet es eigentlich die verschiedenen Würzsoßen, vor allem Sojasoßen. Die britische Ostindien Gesellschaft und heimkehrende Soldaten brachten die Lust nach würziger Soße mit nach Hause, anglisierten den Namen und übertrugen es auf die heute bekannte Tomaten-Würzsoße. Die ersten Rezepte gibt es bereits in Kochbüchern des 18. Jahrhunderts – dort noch deutlich asiatischer und aus Bohnen. Tomatenwürzsoße taucht unter dem Namen Ketchup (damals auch noch catchup geschrieben) dann ab dem 19. Jahrhundert auf.

Egal wie und woher – heute kennt jeder das Ketchup. Und es gibt viele verschiedene Sorten. Jeder schwört auf seinen/ihren Lieblingsketchup. Manche mögen es mit Curry – andere weniger süß oder schärfer. Obwohl mein Großvater glaubte, die Amerikaner seien verantwortlich für den Untergang der zivilisierten westlichen Welt – meine Großmutter und meine Mutter kochten Ketchup ein. Es war eine willkommene Methode der Tomatenschwemme Herr zu werden.

Das ganze aus unreifen, grünen Tomaten zu machen kam erst durch mich als Re-Import sozusagen zu meiner Mutter zurück. Grüne Tomaten wurden zu Hause oben auf den Küchenschrank gelegt und nachreifen lassen. Oder weggeworfen. Sonst kannte man keinen Verwendungszweck dafür. Ich habe später in meinen experimentellen Studententagen erst gelernt, dass man unreife Tomaten zwar nicht roh essen kann – aber dass sie gekocht leckere Soßen und Gewürze ergeben. Die unreifen Tomaten hatte in den späten 80ern (meine Studentenzeit) bereits der türkische Laden um die Ecke im Angebot.

Noch sehr viel später kamen die ersten bunten Tomaten. Anfang der 90er wurde die Adresse eines Tomatenzüchters, der bunte, alte Sorten züchtete in meinem Freundeskreis heißer gehandelt als die ersten aus England importierten Video Kassetten dieses neuen Kochwunders Jamie Oliver...

Beim Ketchup kochen hab ich ja schon als Knirps zu Hause geholfen – später habe ich dann mit Farben experimentiert. Noch später dann mit exotischeren Zutaten. Bitte probiert es aus! Ihr werden schon das simple Grundrezept lieben und nie wieder anderen Ketchup essen wollen – aber die vielen Varianten, die euch offen stehen, machen erst recht Spaß. Macht grünen Ketchup aus unreifen Tomaten. Macht gelben Ketchup aus nur gelben Tomaten. Tauscht die Paprika im Rezept gegen Obst aus: Ananas Ketchup mit Chili drin. Oder nehmt reife Holunderbeeren oder Pflaumen und macht dunkel-fruchtige Ketchup Varianten. Eines der beliebtesten Rezepte aus meiner Versuchsküche ist der Schoko-Ketchup. Dazu koche ich einfach das Grundrezept und füge zum Schluss Zartbitter-Schokolade mit hohem Kakao Anteil zu. Ich schwöre: Menschen essen diesen Ketchup mit dem Löffel aus dem Glas. Ist mehr als einmal passiert.

Auch beim Ketchup machen lohnt die Mühe: mach gleich einen Riesen-Pott (2 – 3faches Rezept), füll in hübsche Gläser ab und du hast ein Knaller Geschenk für Freunde. Und bei jedem Grill-Event wirst du der Held des Abends sein. Ganz abgesehen davon, dass die schlichte Mahlzeit zu Hause (Pommes aus dem Backofen und Bratwürstchen aus der Pfanne) gleich aufgepeppt wird.

Da der Ketchup ja relativ dickflüssig ist sollte man ihn nicht in Flaschen mit engen Hälsen füllen. Da kommt er nie wieder raus! Entweder gespülte Ketchup Flaschen, Passata Flaschen mit weitem Hals oder eben einfach in Schraubdeckelgläser.

Im Rezept schreibe ich einfach nur Gewürze. Ich will ja, dass ihr selbst experimentiert. Meine klassische „einfaches rotes Ketchup“ Mischung enthält Zimt, Nelken, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel. Grüne Tomaten kriegen von mir gerne etwas Vanille und Zitrone mit. Wer nicht selbst Gewürze abmischen will kann super einfach mal mit einer Lebkuchen-Gewürzmischung oder der traditionellen chinesischen 5-Spice Mischung experimentieren. Ketchups mit Fruchtanteil kriegen bei mir gerne etwas mehr Schärfe durch Chili oder mehr Säure durch die Zugabe von Essig (Balsamico). Ich komme selten beim selben Geschmack raus. Ich probiere einfach bis es mir schmeckt.

Zutaten

500 g Tomaten
200 g Paprika
100 g Zwiebeln
200 ml Essig
100 g Zucker
20 g Salz
20 g Stärke
Gewürze

1. Alle Gemüse grob würfeln.
2. Zwiebeln und Paprika in etwas Öl in einem großen Topf anrösten.
3. Tomaten, Essig, Salz und Zucker zufügen und bei geschlossenem Deckel gar kochen.
4. Mit einem Pürierstab oder (portionsweise) in der Küchenmaschine fein pürieren.
5. Zurück in den Kochtopf und jetzt mit Gewürzen nach eigenem Geschmack abrunden.
6. Stärke einrühren und nochmals richtig aufkochen. Ziel ist eine dickflüssige, homogene Masse. Also ggf. etwas mehr Stärke oder etwas Wasser zufügen (falls es zu dick geworden ist). Immer richtig dolle kochen lassen – die Stärke braucht etwas, um „auszukochen“ und ihre vollen Bindemittelleigenschaften zu entwickeln. Wenn du nicht richtig aufkochst, bindet die Stärke nicht ab und dein Ketchup schmeckt schlimmsten Falls mehlig – oder dickt im Glas zu einer Beton-masse nach. Oder wird nicht ausreichen dick... Also: immer richtig aufkochen!
7. Heiss in Schraubdeckel-Glasflaschen oder Gläser abfüllen. Verschließen. Fertig.