byodo
bio vom feinsten



Dreierlei Ketchup-Saucen

Diese 3 selbstgemachten Ketchup-Saucen sorgen für das gewisse Etwas! Ob rauchige BBQ-Variante, fruchtige Mango-Ingwer-Kombination oder feurig-scharf mit Jalapenos – Sie entscheiden!

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Rauchiger BBQ-Ketchup
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel, klein
2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
200 g Byodo Tomaten Ketchup ohne Kristallzucker
40 g Byodo Tomatenmark Doppelfrucht
40 g Worcester Sauce
1 EL Byodo Condimento Bianco
2 EL Byodo Crema mit schwarzer Johannisbeere
50 ml Wasser
2 TL Rauchpaprikapulver
0.5 TL Muskat
0.5 TL Zimt
Zutaten Fruchtiger Mango-Ingwer-Ketchup
1 Mango, reif
10 g Ingwer, frisch
1 Zwiebel, klein
1 Knoblauchzehe
2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
200 g Byodo Tomaten Ketchup ohne Kristallzucker
40 ml Byodo Condimento Bianco
50 ml Wasser

2 TL Currypulver
Zutaten Hot-Jalapeno-Ketchup
1 Zwiebel, klein
1 Knoblauchzehe
2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
200 g Byodo Tomaten Ketchup ohne Kristallzucker
40 ml Byodo Condimento Bianco
50 ml Wasser
0.5 TL Jalapeno, getrocknet (oder frisch)
1 TL Paprikapulver, edelsüß
0.5 TL Paprikapulver, scharf
2 TL Currypulver

Zubereitung

Rauchiger BBQ-Ketchup

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit Byodo Brat-Olivenöl andünsten. Anschließend Ketchup und alle weiteren Zutaten hinzufügen und alles gut vermischen. Die Sauce für 5 Minuten köcheln lassen und je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Wasser hinzugeben.

Fruchtiger Mango-Ingwer-Ketchup

Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer, Zwiebel und Knoblauch ebenfalls fein hacken und in einer Pfanne mit dem erhitzten Öl andünsten. Anschließend Ketchup und alle weiteren Zutaten hinzufügen und alles gut vermengen. Die Sauce für 5 Minuten köcheln lassen und dann mit einem Stabmixer pürieren. Wenn der Mango-Ingwer Ketchup zu dick ist, kann man während des Köchelns noch etwas Wasser hinzufügen.

Hot-Jalapeno-Ketchup

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne das Bratöl erhitzen und beides andünsten. Ketchup sowie alle übrigen Zutaten dazugeben und gut verrühren. Die Sauce für 5 Minuten köcheln lassen und gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen, abhängig von der gewünschten Konsistenz.

Die getrockneten Jalapenos können wahlweise auch durch frische ersetzt werden. Wir empfehlen, sich an die Schärfe und somit an die Menge der frischen oder getrockneten Chilis vorsichtig heranzutasten und erstmal weniger zu verwenden.

Unser Tipp

Zu den Ketchup Varianten reichen wir Grillkartoffeln und (vegane) Bratwürste als köstliche Currywurst-Variationen.
Für die Grillkartoffeln große Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wasser in einem Topf aufsetzen, Byodo Meersalz und 1 TL Backpulver zufügen. Die Kartoffelscheiben für 5 Minuten darin

vorkochen. Wasser abgießen, ausdampfen lassen und anschließend auf dem Grill von beiden Seiten goldbraun grillen. Die Würstchen ebenfalls von beiden Seiten knusprig grillen.
Die Ketchup Varianten warm über die Würstchen geben und mit Currypulver bestreuen.