

## Whiskyketchup

---

2 EL Olivenöl	in Pfanne geben, erhitzen auf mittlerer Stufe
2 Zwiebeln 1 Peperoncini Evtl. 1 Knoblauchzehe	beides fein hacken, im Olivenöl auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. dämpfen dazu pressen, kurz weiter dämpfen
¾ dl Whisky 6 EL Tomatenpüree 1 dl Birnelle 1 EL Essig	dazu giessen, etwas einkochen  zugeben, alles gut mischen
Salz, Pfeffer 1 KL Paprikapulver	würzen, Ketchup nochmals erhitzen
ein Schuss rauchiger Whisky z.B. Laphroaig oder Artbeg	darunter rühren

Das heisse Ketchup in vorbereitete Einmachgläser abfüllen und sofort schliessen.  
Ketchup zu Hamburgern oder einem anderen Fleisch servieren.

**Tip:** Whiskyketchup ist gut verschlossen und gekühlt mehrere Wochen haltbar.

