

# Pilz-Ketchup

**Tipp:**  
Einen Teil der frischen Pilze durch getrocknete ersetzen. Dies verstärkt das Pilzaroma. Dörrpilze einweichen, samt Einweichwasser mit den frischen Pilzen dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

750 g Pilze  
2 Zwiebeln  
2 EL Öl  
2 dl Bouillon  
1 Lorbeerblatt  
2–3 Gewürznelken  
2 dl Essig  
4 EL Zucker  
Pfeffer  
Majoran, Thymian

Pilze und Zwiebeln grob hacken, im Öl dünsten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Mit der Bouillon ablöschen, Lorbeerblatt und Gewürznelken zugeben und mindestens eine Stunde lang köcheln lassen. Die Flüssigkeit sollte dabei mindestens zur Hälfte einreduziert sein. Lorbeerblatt und Gewürznelken entfernen, Masse pürieren, durch ein Sieb streichen. Essig dazu geben, aufkochen. Heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen. Kühl und dunkel aufbewahrt ist das Ketchup mehrere Wochen haltbar.

