Domácí kečup, který chutná jako skutečný kečup

https://www.varimesmarcelou.cz/domaci-kecup-ktery-chutna-jako-skutecny-kecup

Připravit domácí kečup, který chutná jako skutečný kečup, tak to byl můj mnohaletý sen, který jsem si letos splnila. Když jsem dala na recepty (většinou měly původ hluboko v socialistických kuchyních), výsledek nestál za nic. Dodnes nechápu, kde se v kečupu v Čechách vzala jablka., ale zjistila jsem to.

Věhlasná kuchařka paní Sandtnerová ve své kuchařce publikovala někdy po roce 1920 recept: „Americký jam z rajských jablíček". A tam, nemaje dostatek rajských jablíček použila klasická jablíčka (ovoce), o které u nás není nouze. A pak už se jen opisovalo a dodnes opisuje.

Letos o dovolené jsem se ptala paní Mariany z Chorvatského Lozovace, jak připravuje domácí kečup ona. Dostala jsem její recept i rady. Oni kečup vaří z 10 i více kg. To bylo na mě moc. Recept jsem si upravila na menší množství a pak jsem už jen míchala a ochutnávala a říkala si:

„To není možné, chutná jako kečup, který znám z obchodu".

Na přípravu 750 ml kečupu budeme potřebovat

- 1,5 kg rajčat bez semeníků a nakrájených na menší kousky
- 110 g cibule nakrájené na drobné kostičky
- 1 velký stroužek česneku nakrájený na jemné kostičky
- 125 g rozinek překrojených na polovinu
- 12 g soli
- 3 hřebíčky
- 1 cm celé skořice
- 5 listů bazalky
- 1 čerstvý bobkový list
- 50 g cukru
- 70 ml jablečného octa

- **Doba varu: +/- 2 hodiny odkryté bez poklice**
- **Sterilizace: 20 minut na 90 °C**

Postup přípravy domácího kečupu, který chutná jako skutečný kečup

Do prostorného kastrolu vložíme pokrájená vyzrálá rajčata, přidáme kostičky cibule i česneku. Přisypeme sůl, pokrájené rozinky, 3 kusy hřebíčku, 1 cm skořice, natrhané listy bazalky a v dlaních pomuchlaný čerstvý bobkový list (použijeme-li suchý bobkový list, přelomíme ho na 3 kusy).



Směs začneme zahřívat a povaříme ji přibližně 1 hodinu od bodu varu. Pak do směsi přisypeme 50 g cukru a přilijeme 70 ml jablečného octa. Povaříme ještě další hodinu. Kečup nesmí téct, být řídký.

Paní Mariana radila: „Kuhajte i miješajte da dobijete gustu smjesu“. (Vařte a míchejte, dokud nezískáte hustou směs).

Ještě horkou, redukovanou směs, přepasírujeme. Nejdříve použijeme sítko s velkými otvory a následně s malými otvory. Kdo chce, může na závěr použít i ponorný mixer.



Přepasírovanou hmotu - kečup - přendáme do menších skleniček. Ideální jsou o obsahu 2 dl. Nádobky uzavřeme a sterilizujeme na 90 °C po dobu 20 minut.

Moje důvěra v recept paní Mariany se vyplatila. Kečup je chuťově výborný. Dala jsem na mističku svůj kečup a na druhou mističku mnou běžně používaný kečup od firmy Heinz. Rozdíl nebyl ani v barevnosti, ani v hustotě, ani v chuti.



Občas hřeším a ohřeju si k večeři párek. Neodmyslitelnou přílohou není hořčice, ale kečup. Co říkáte, také byste si dali ?