

# Ketchup

## Zutaten

- siehe [Schnelles Ketchup](#)

## Zubereitung

Alle Zutaten in einem Glas verrühren und zugedeckt bei **Zimmertemperatur** (ca. 20 bis 22 Grad) etwa **3 bis 5 Tage** fermentieren lassen. Zwischendurch den Deckel zwecks Druckausgleich kurz öffnen und das Ferment ggfs. umrühren.

Im Kühlschrank hält sich der fermentierte Ketchup mehrere Wochen.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:

<https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:fermentieren:ketchup>

Last update: **27.11.2025 17:56**

