



Tomatengrundsauce

Diese hervorragende, fruchtige Basis-Sauce lässt sich beliebig abwandeln.

Zutaten für etwa 2,2 Liter Tomatensauce.

ZUTATEN:

100 ml	fruchtiges Olivenöl
300 g	geschälte, fein gewürfelte Zwiebeln
6	geschälte, fein gehackte Knoblauchzehen
3 kg	italienische Flaschen-Tomaten aus der Dose (geschält)
8	Zweige Thymian
2	Zweige Rosmarin
8	Zweige Oregano
3	Lorbeerblätter
2	kleine Chillischoten
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ TL	Zucker

1 In einem großen Kochtopf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch farblos anschwitzen lassen. Von den Tomaten die Stielenden abschneiden, zu dem Zwiebel-Knoblauchgemisch hinzufügen und mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Die Sauce bei mittlerer Hitze 80 Minuten sanft köcheln lassen.

2 Von den gewaschenen, Kräutern die Blättchen zupfen und hacken. Die Rosmarinnadeln besonders fein hacken. Kräuter, Lorbeer und Chili nach der angegebenen Zeit zugeben und in der Sauce noch 20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich mit dem Schneebesen rühren und darauf achten, dass die Sauce am Topfboden nicht ansetzt. – Abschließend mit Salz, Zucker und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

3 Wenn die Sauce auf Vorrat zubereitet wird, dann diese in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und sofort verschließen. Aufgrund der Hitze entsteht ein Vakuum, wodurch sich die Sauce mehrere Wochen im Kühlschrank hält.

4 Diese Grundsauce pur als »reine« Tomatensauce oder zur Weiterverwendung verschiedener Tomatensaucen verwenden.