

Tomatensauce

Zutaten für 8 Portionen

3.000 g reife Tomaten
5 Zwiebeln fein gewürfelt
4 frische Knoblauchzehen fein gewürfelt
8 El Olivenöl
1 El Zucker
Salz
bunter Pfeffer

Optional:

1 Chilischote kleingeschnitten ohne Kerne
2 Zweige Rosmarin,
4 Stiele Thymian,
1 Bund Basilikum

Zubereitung der Grundsauce:

Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden und die gegenüberliegende Tomatenseite sternförmig einschneiden und ca. 2 Minuten in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken und die Haut abziehen.

Die Tomatenkerne entfernen und die Tomaten in 2 cm große Stücke schneiden.

In einem großen Topf das Öl erhitzen und die fein gewürfelten Zwiebeln und Knoblauch ca. 2 Minuten dünsten.

Tomatenstücke dazugeben, mit Zucker, Salz und bunten Pfeffer würzen, zusammen alles einmal aufkochen und bei milder Hitze mindestens 1 Stunde köcheln lassen.

Optional:

Nach Geschmack, kann jetzt noch etwas Chili, mediterrane Kräuter, Basilikum oder Oregano hinzugefügt werden.

Vorratshaltung:

1. Einwecken:

Die Tomatensauce nun sofort in saubere Weckgläser bis einige Zentimeter unter den Rand füllen und fest verschließen. Die verschlossenen Tomatensaucengläser mit etwas Abstand in ein tiefes Backblech stellen und dieses mit heißem Wasser befüllen (einige Zentimeter hoch).

Das Blech in den kalten Ofen schieben und die Temperatur auf 170°C Umluft einstellen. Die Temperatur muss etwas reduzieren, sobald sich in der Tomatensauce Blasen bilden. Nach 20 Minuten den Ofen ausschalten und die Gläser für weitere 30 Minuten im Ofen lassen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Einfrieren

Die Tomatensauce kann in Vorratsboxen auch eingefroren werden.