

Italienische Tomatensoße



6 Dosen á 400 ml hochwertige Tomaten z.B. San Marzano
4-6 rote Zwiebeln
4-6 Knoblauchzehen
2 EL Zucker alternativ Honig
200 ml Gemüsebrühe
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Bedarf
Basilikum optional

1. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und grob schneiden.
2. Olivenöl auf mittlerer Stufe in einem Topf erhitzen.
3. Zwiebeln und Knoblauchzehen für 3-4 Minuten im Topf andünsten bis sie glasig sind.
4. Zucker hinzugeben und die Temperatur für kurze Zeit erhöhen, bis der Zucker kurz karamelisiert. Alternativ kannst du auch Honig verwenden. Die Süße ist nicht nur das Pendant zu der natürlichen Säure der Tomaten. Durch den Zucker bzw. Honig wird ebenso der Geschmack noch intensiver.
5. Mit 100 ml Gemüsebrühe ablöschen und die Tomaten hinzugeben.
6. Mit der restlichen Gemüsebrühe die Reste aus den Dosen spülen und mit den Topf geben.
7. Auf hoher Stufe und unter permanentem Rühren aufkochen lassen.
8. Hitze auf niedrige bis mittlere Stufe reduzieren, sodass die Tomatensauce leicht köchelt. Mit halb zugedeckten Topf ca. 90 Minuten köcheln lassen.
9. Alle 10-15 Minuten umrühren, damit nichts anbrennt. Ggf. die Hitze mit der Zeit etwas reduzieren, falls es zu stark köcheln sollte.
10. Den Topf von dem Kochfeld nehmen und die Masse mit eine Stabmixer fein pürieren.
11. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und ggf. Basilikum abschmecken.