

Tomatensauce

Zutaten für ca. $\frac{3}{4}$ Liter:

4 Tomaten
150 g Röstgemüse (Fachbegriff Mirepoix) – Karotten, Sellerie, Lauch
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleiner Zweig Rosmarin, 2 Stiele Thymian, 2-3 Salbeiblätter
2 El Olivenöl
30 g Tomatenmark
1 El brauner Zucker
400 g stückige Dosentomaten
Salz, Pfeffer, Spritzer Balsamico-Essig

Vorbereitung:

Tomaten grob würfeln.

Mirepoix: Gemüse entsprechend vorbereiten und in Würfel schneiden (ca. 1 cm).

Zwiebel würfeln.

Knoblauch klein schneiden.

Thymianblätter abzupfen, Rosmarinnadeln abstreifen, Salbeiblätter in Steifen schneiden.

Zubereitung:

1. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen.

Knoblauch und Kräuter zugeben, kurz mitschwitzen.

2. Mirepoix zugeben und hell rösten.

3. Tomatenmark mitschwitzen.

4. Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen.

5. Dosentomaten und Tomatenstücke zugeben.

Die Tomatensafttrückstände in der Dose mit Wasser ausspülen und zugeben.

6. Ansatz würzen, ohne Deckel etwa eine $\frac{3}{4}$ Stunde leicht kochen lassen.

7. Sauce fein mixen und durch ein Sieb passieren.

8. Sauce abschmecken.