



Tomatensauce

Bei diesem Rezept handelt es sich um eine sehr würzige Tomatensauce.

Zutaten:

2 Tomaten (blanchiert, inneres herausgekratzt, wir brauchen nur das Mark)

1 EL Öl

100 ml Wasser

1 Zwiebel

Säuren:

1 EL Weißweinessig

1 Spritzer Zitronensaft

Süßungsmittel:

3-4 EL Rohrzucker (ja, die Sauce ist süßlich)

1 EL Zuckerrübensirup

Gewürze

½ - 1 TL Thymian

1 Prise Salz

1 EL gemahlene Senfkörner

1 kleine Prise Chili (oder eine 1 große Prise, kommt drauf an, wieviel man verträgt)

½ TL Paprika edelsüß

½ TL Oregano

Zubereitung:

1. Erhitze das Öl im Topf.



2. Dünste die Zwiebeln und die Tomaten im Topf an. Die Zwiebeln sollten glasig sein.
3. Geb das Wasser dazu
4. Dann füge den Rest der Zutaten dazu und lasse alles min. 20 Minuten köcheln.
5. Wenn die Tomatenmasse etwas abgekühlt ist püriere die Masse mit einem Pürierstab.