

Tomatensugo

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	6 Stk.
Olivenöl	4 EL (Esslöffel)
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	5 Stk.
Gewürznelken	5 Stk.
Tomaten / Paradeiser	2 kg
Zwiebeln, rot	250 g
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß	4 EL (Esslöffel)
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Unbehandelte Orangenfrucht	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Liebstöckel	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Dieses Rezept reicht für einige Portionen!!!

In die Tomaten an der Oberfläche mit einem scharfen Messer Kreuze einritzen und in kochendem Wasser kurz überbrühen. Kalt abschrecken und die Haut abziehen.

Tomaten halbieren, Stengelansätze herausschneiden und würfeln.

Von der Orange etwas Schale fein abreiben!

Öl erhitzen und die feingehackten Zwiebeln glasig anlaufen lassen. Mit Balsamico ablöschen und die übrigen Zutaten (Gewürze, Orangeschäle, etc.) zugeben.

20 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Nun können Sie das Sugo einmachen oder einfrieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-331-Tomatensugo.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at