

Sugo di pomodoro



FOOD STOCK

Ergibt ca. 1 Liter
Dauer: ca. 45 - 60 min.

Zutaten

- 2 kg Eier- oder Flaschentomaten
- 2 - 4 Zwiebeln (je nach Grösse)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 1 Stange Sellerie
- 100 ml Rotwein
- 1/2 Bund Basilikum
- Weitere mediterrane Kräuter nach Geschmack (Thymian, Oregano, Rosmarin, Salbei)
- 2 EL Aceto Balsamico
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl



Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie würfeln, Tomaten vierteln
2. Tomaten mit 200 ml Wasser in den Schnellkochtopf geben, Deckel verschliessen, aufkochen und auf der 2. Garstufe 5 min. garen, danach vom Herd nehmen und warten, bis der Druck weg ist
3. In der Zwischenzeit Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie in Olivenöl ca. 5 min. dünsten, mit dem Rotwein ablöschen
4. Die Hälfte des Wassers aus dem Schnellkochtopf abgiessen, das gedünstete Gemüse zusammen mit dem Wein zu den Tomaten geben und alles gründlich mit dem Stabmixer pürieren
5. Die ganze Sauce mithilfe eines Löffels durch ein Sieb in einen zweiten Topf streichen (was im Sieb zurückbleibt sind Kerne und Häute, gründlich ausdrücken und dann entsorgen)
6. Balsamico, Salz und Pfeffer zur Sauce geben, mit etwas Olivenöl beträufeln, umrühren und aufkochen
7. Solange auf mittlerer bis niedriger Stufe kochen lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat (mind. 15 min!), gelegentlich umrühren
8. In der Zwischenzeit die Kräuter hacken und die Gläser sterilisieren
9. Zum Schluss die Kräuter zugeben, noch einmal 2 min. köcheln lassen und dann in die Gläser abfüllen