



Tomatensoße

ZUTATEN:

500 g möglichst reife, aromatische Tomaten
1 Zwiebel
1/2 Stange Bleichsellerie
1 Möhre
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 EL Essig
100 ml Fleischbrühe
Salz
frisch gem. Pfeffer
1 EL kalte Butter

ZUBEREITUNG:

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden und beiseite stellen. Das Gemüse putzen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe ganz fein hacken. Das Öl in einem breiten, schweren Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch darin glasig anschwitzen. Das restliche Gemüse zugeben und unter Rühren gut durchschwitzen.

Das Ganze mit dem Essig ablöschen und sogleich die Tomaten unterrühren und dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Brühe hineingießen, aufkochen und 10-15 Min. im offenen Topf köcheln lassen. Im Mixer oder mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und erst unmittelbar vor dem Servieren die kalte Butter unterschlagen.

Diese Soße ist wie eine Basissoße zu handhaben und kann vielseitig variiert werden.

1. Nur mit Zwiebeln (und Knoblauch)- also ohne Sellerie und Möhren zubereiten und die Hälfte der Brühe durch Milch ersetzen. Diese Soße ist milde und ideal für Kinder.
2. Wieder ohne Gemüse und ohne Knoblauch zubereiten. Stattdessen kleingewürfelten rohen Schinken oder durchwachsenen Speck mit den Zwiebeln anschwitzen. Die Tomaten zugeben und im eigenen Saft weich köcheln, dabei den Topf schließen. Das Ganze pürieren, würzen und 50 ml ganz leicht angeschlagene Sahne unterziehen.