

Tomatensauce



Zutaten (4 Personen):

500 g geschälte Tomaten aus der Dose

1 Essl. Tomatenmark

20 g Butter

20 g glattes Mehl

60 g Zwiebel

Salz

Zucker

Lorbeerblatt

Suppenwürze

Essig

Galgant, Bertram (wer es mag)

Zubereitung:

Die feingeschnittene Zwiebel in zerlassener Butter glasig anbraten, das Mehl kurz mitrösten und mit den geschälten Tomaten samt Saft aufgießen und alles mit einem Schneebesen glattrühren. Falls die Sauce zu dickflüssig ist, noch Wasser nachgießen. Die geschälten Tomaten zerstechen, das Tomatenmark hinzufügen und unterrühren. Mit dem Lorbeerblatt, Salz und der Suppenwürze würzen und alles weichkochen. Das Lorbeerblatt vor dem pürieren aus der Sauce nehmen und mit den restlichen Gewürzen abschmecken.

Tipp: Ich nehme gerne Himbeeressig zum Verfeinern der Sauce.