

## Tomatensauce rustikal

- 5 kg Tomaten
- 10 Zwiebeln
- 6 Möhren
- 2 Stangen Lauch
- ½ Knolle Sellerie
- 2 Flaschen Rotwein, optional
- 6 TL Salz
- 3 Handvoll frische Kräuter
- 12 Zehen Knoblauch
- 6 EL Olivenöl
- weitere Gewürze, nach Geschmack

### Method

- 1.** Zwiebeln schälen und grob würfeln, Möhren und Sellerie putzen und grob würfeln, Lauch in Scheiben schneiden.  
Knoblauch schälen und grob hacken, Kräuter waschen und grob hacken  
Tomaten waschen und vierteln.
- 2.** in einem großen Topf (min. 10l) das Olivenöl erhitzen und Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Lauch scharf anbraten. Das muss richtig braun werden und Farbe annehmen. Das Salz dazugeben.
- 3.** Mit einer Flasche Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Kräuter und Knoblauch dazugeben, die zweite Flasche Rotwein dazugeben und wieder auf die Hälfte einkochen. Gerne kann der Rotwein auch durch Wasser ersetzt werden.
- 4.** Nun die Tomaten dazugeben und drei Liter Wasser. Nun alles lange auf geringer Hitze kochen lassen. Mindestens 3 Stunden. Immer wieder umrühren und wenn es zu wenig Flüssigkeit wird Wasser nachgießen.
- 5.** Nach mindestens drei Stunden Kochzeit alles auf etwa 3/4 einkochen lassen und final abschmecken. Nun entweder in Portionen einfrieren, oder sofort verwenden oder einkochen: 50 Minuten bei etwa 80°C sollten ausreichend sein.

### Notes



### Servings/Yield

Yield: etwa 4-5 Liter

### Rating



### Cuisine

European : Mediterranean

### Difficulty





Dies ist ein Basisrezept für eine tolle Tomatensauce aus frischen Tomaten - entweder den eigenen oder vom Bauern nebenan. Es können auch gut überreife oder angedätschte Tomaten verkocht werden.

Der Rotwein ist optional, schmeckt aber besser als wenn man nur Wasser verwendet.

Was die Kräuter betrifft, nehmt, was der Garten hergibt, bzw. was Euch gut schmeckt. Wir haben eine Mischung aus Thymian, Oregano, Rosmarin, Salbei, Lorbeer und Bohnenkraut als Lieblingsvariante entdeckt, Liebstöckel, Estragon, Minze, Currykraut oder so könnt ihr natürlich auch ergänzen.



Ich koche die Sauce meist im Gulaschkessel über dem Feuer. Das macht erstens den Kindern viel Spaß und zweites bekommt das ganze noch ein leichtes Raucharoma dazu, was wirklich gut ist!