

Tomatensauce

nach Gualtiero Marchesis Rezept



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und mit dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lorbeerblatt hinzugeben und alles zwei Minuten bei milder Hitze andünsten.

Pelati abtropfen und dazugeben. Die Tomatenmasse mit Zucker, Salz und weissem Pfeffer abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren weitere 60 Minuten köcheln lassen.

Kräuter grob hacken. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kräuter und Lorbeerblätter fünf Minuten in der Butter-Ölmischung zugedeckt dünsten. Die Kräutermischung durch ein grosses Sieb passieren und nur die flüssige Butter-Ölmischung zur Tomatensauce geben, abschmecken.

Zutaten für 1 Liter Tomatensauce

- 50ml Olivenöl «extra vergine»
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Kilo gehackte Pelati
- 50g Zucker
- 15g Salz
- 3g weisser Pfeffer

Kräutermischung

- 100g Butter
 - 100ml Olivenöl «extra vergine»
 - 2 Bund grobblättrige Petersilie
 - 2 Zweige Rosmarin
 - 6 Salbeiblätter
 - 1 Bund Thymian
 - 1 Bund Estragon
 - 2 Lorbeerblätter
 - 2 Bund Basilikum
- (zusätzliche Kräuter nach eigenem Gusto)