





## Rezept: Basis Tomatensoße mit Basilikuminfusion



Vorbereitungszeit:  
20 Minuten

Kochzeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad:  
Anfänger

### Ingredients

- 2 kg Tomaten
- 1 rote Zwiebel, feingehackt
- 2 große Prisen Zucker (ich nehme Kokosblütenzucker, er schmeckt noch ein bisschen feiner aber normaler Zucker geht auch)
- 1 Basilikumtopf
- 4 Knoblauchzehen, geschält, am liebsten von jungem Knoblauch
- 2 Birdeye Chilis, frisch oder getrocknet
- Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ Kaffeebecher sehr gutes Olivenöl

### Zubereitung:

1. Die Tomaten schälen. Dafür die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und am Strunk kreuzweise einritzen. In ein hitzebeständiges Gefäß geben und mit kochendem Wasser übergießen bis sie bedeckt sind.



Warten bis die Schale aufplatzt. Dann entnehmen. Die Schale lässt sich jetzt mit einem Messer ganz leicht abziehen. Den Strunk entfernen.

2. Die Tomaten über einer Schale mit einer Hand ausdrücken. Wir wollen etwas von dem Saft und die Kerne loswerden aber nicht alles. Diese Tomatenflüssigkeit aufbewahren. Evtl. brauchen wir die durchgeseibte Flüssigkeit ohne die Kerne später noch, falls die Soße zu trocken wird.
3. Das Olivenöl in einen kleinen Topf geben und den Basilikum, die Chilis und die Knoblauchzehen dazugeben (erstmal mit  $\frac{3}{4}$  der Basilikumblätter des Topfes anfangen. Reicht meistens schon um den Topf auszufüllen. Dann bei niedriger Hitze ca. 30-40 Minuten auf dem Herd die Zutaten ihre Aromen ins Öl abgeben lassen. Das wird dann deine „Infusion“ für die Tomatensoße.
4. Nachdem du die Basilikumölinfusion aufgesetzt hast, die Zwiebeln mit einem ganz kleinen Spritzer Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze andünsten und direkt am Anfang den Zucker dazu geben und warten bis er sich aufgelöst hat. Der karamellisiert die Zwiebeln noch mal zusätzlich und der Zucker gleicht die Säure der Tomaten sehr schön aus.
5. Nun die Tomaten dazugeben und sofort salzen und die Temperatur hochschalten. Dann mit einem Kochlöffel oder z. B. einem Kartoffelstampfer die Tomaten aufbrechen. Einmal richtig aufkochen, dann die Temperatur runterschalten und dann bei ganz kleiner Hitze ca. 45 Min bis 1 Stunde weiterköcheln lassen.
6. Sollte die Tomatensoße am Ende zu „trocken“ sein, nun die durchgeseibte Tomatenflüssigkeit vom Anfang nochmal für 5 Minuten dazu geben. 5 Minuten vor Schluss der Kochzeit die Basilikumölinfusion durch ein Metallsieb zu der Tomatensoße geben (ein Plastiksieb würde evtl. wegen der Hitze anschnmelzen.)
7. Noch einmal mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Fertig! Guten Appo!

P.S. Du kannst diese Soße wenn du sie auf Vorrat kochst, super portionsweise einfrieren oder in Gläser einwecken, sie halten sich auch ungekühlt ziemlich lange im Regal.





