

Rezept

Eingemachte Tomatensauce mit Basilikum

Ein Rezept von Eingemachte Tomatensauce mit Basilikum, am 23.04.2024

Zutaten

3 kg aromatische Freilandtomaten	5 junge Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	250 ml trockener, aromatischer italienischer Weißwein
Salz	Pfeffer
Zucker	Cayennepfeffer
3 große Bund Basilikum	1 Bund Oregano (ersatzweise Bergbohnenkraut)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Gläser (à 500 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, mit kochendem Wasser übergießen und häuten. Halbieren, die Stielansätze ausschneiden und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und den Knoblauch darin glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, die Tomatenwürfel dazugeben.
3. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und 1 Prise Cayennepfeffer würzen und bei schwacher bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 1 ½ Std. offen einkochen lassen. Die Kräuter trocken säubern und die Blättchen abstreifen. Basilikum in schmale Streifen schneiden, Oregano grob hacken.
4. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Die Kräuter unter die Sauce rühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Sauce sofort in die Gläser bis je 3 cm unter den Rand füllen, Deckel aufsetzen. Das hohe Blech des Backofens zur Hälfte in den Ofen schieben (unten), Gläser daraufstellen und das kochende Wasser angießen. Das Blech ganz in den Ofen schieben, die Ofentür sofort schließen. Die Tomatensauce ca. 40 Min. einkochen, herausnehmen und abkühlen lassen.