

Tomatensugo

Wer einen Überschuss an Tomaten im Garten hat, kann einen Teil als Sugo sterilisieren. Dieser Vorrat ist ideal für ein schnelles Mittagessen: z.B. Spaghetti napoletana oder bolognese.



ca. 15 Weckgläser ½ Liter Sturzform (450g Sugo/Glas)

2 EL Rapsöl	in grosser Pfanne erwärmen (mind. 9 Liter)
1 kg Zwiebeln 80g Knoblauch	schälen, hacken und andämpfen
7½ kg Tomaten	waschen, evtl. schälen, klein schneiden und mitdämpfen
1 Tube Tomatenpüree 2 EL Salz 2-3 EL Zucker	alles zugeben und auf mittlerer Stufe 1 – 2 Std. einkochen, mit Mixstab pürieren
1 dl Balsamico bianco Pfeffer, Salz frische Kräuter fein gehackt - 1 Bund Peterli - 1 Bund Basilikum - ⅓ B. Oreganoblätter	abschmecken, mit Trichter in saubere Gläser einfüllen (pro Glas 450g Inhalt) Gummiring nass machen, auf Deckel legen und Glas verschliessen (2 Klammern pro Glas)
<i>Sterilisieren:</i>	14 Gläser (2 Etagen) in den Sterilisiertopf stellen, Wasser auffüllen bis zum Inhalt der oberen Gläser, ein Schuss Essig ins Sterilisierwasser, Deckel drauf und während 30 Minuten bei 90°C sterilisieren
<i>Anmerkung:</i>	kein Fleisch begeben!
<i>für Sauce bolognese:</i> Hackfleisch, Mehl und Gewürze	Hackfleisch anbraten, mit Mehl bestäuben, Sugo aus dem Glas dazu giessen, würzen und ca. 15 Minuten kochen
<i>zum Binden der Sauce:</i>	Maizena unter den kalten Sugo mischen und aufkochen