

Tomatensauce - Grüne

Kategorien: Grundrezept, Sauce, Tomaten, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Gruene Tomaten
1		Zwiebel
1	Essl.	Salz
5		Nelken
1	Teel.	Schwarze Pfefferkoerner
2	Essl.	Senfkoemer
4		Frische Pfefferschoten
1/2		Rotweinessig
250	Gramm	Feiner brauner Kandiszucker

Anleitung:

Die gewaschenen und halbierten Tomaten mit der gehackten Zwiebel, Gewuerzen und entkernten Pfefferschoten in einem Topf bei milder Hitze eindaempfen. Durch ein Sieb streichen und mit Essig und Zucker einkochen, bis eine saemige Sauce entstanden ist. Heiss abfuellen, verschliessen und kuehl stellen.

Diese scharf-pikante Sauce sollte bei keinem Fleischfondue fehlen.