

Tomatensauce - Scharfe

Kategorien: Grundrezept, Sauce, Tomaten, Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Tomaten
1	Essl.	Salz
1	Essl.	Weisser Pfeffer
1	Prise	Cayennepfeffer

Anleitung:

Waschen und entstielen Sie die Tomaten und zerstampfen Sie sie in einem Topf.

Bei milder Hitze zum Kochen bringen, 15 min sieden und anschliessend durch ein Sieb passieren. Den Saft mit allen Gewuerzen bei grosser Hitze 10 min brausend kochen. Dann im Backrohr bei 150oC die waessrige Fluessigkeit verdampfen lassen, bis es eine saemige Sauce geworden ist. Abfuellen, verschliessen und kuehl stellen.

Hervorragend zu Hamburgern.