

Orientalische - Tomatensauce

Zutaten für: 4 Portionen

50	Gramm	Zwiebeln
1	klein.	Zimtstange
1	Teel.	Abgeriebene Orangenschale
400	Gramm	Reife Tomaten
400	ml	Tomatenpüree
2	Essl.	Essig
3	Essl.	Tomatenmark
3	Essl.	Olivenöl
1/2	Teel.	Kreuzkümmel
1		Getrocknete Chilischote
3		Pimentkörner
4		Kardamomkapseln
1	Teel.	Koriander
2		Knoblauchzehen
		Salz, Pfeffer, Zucker

Anleitung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln. Koriander, Kardamom, Piment, Chilischote und Kreuzkümmel in einem Mörser zerstoßen. Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze in einem Topf mit dem Olivenöl anbraten. Tomatenmark unterrühren, kurz mitrösten, mit dem Essig ablöschen, dann mit dem Tomatenpüree auffüllen. Die Tomaten klein schneiden, mit der abgeriebenen Orangenschale und der Zimtstange zur Sauce geben. Würzen, offen bei mittlerer Hitze 20 bis 30 Minuten einkochen.

Passt zu Nudeln, gebratenem Fisch und Geflügel.