

Tomatensauce Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

600 g Zwiebeln	fein gehackt 1 Zwiebel=50g
72 g Knoblauchzehen	gepresst 1 Zehe=4g
30 g Rosmarin	1 Zweiglein=2.5g
3.6 dl Olivenöl	1 EL=15ml
540 g Tomatenpuree	1EL=15g
9.6 kg Tomaten	Gehackte aus der Dose (ev. abgetropft verwenden) Frische Tomaten 600gr in Würfel
60 g Zucker	1TL=5g
36 g Oregano	1EL=3g getrocknet oder ital. Kräuter Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin im warmen Öl andämpfen.

Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen.

Tomaten begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca 30-40min. köcheln.

Rosmarin entfernen, alles pürieren (nicht zwingend).

Zucker und alle Gewürze begeben und nur noch heiss werden lassen