



Tomatensauce (Sugo) von Oliver Strüby

Mengen für 10 Personen

Sugo vor dem Lager kochen und in Einmachgläsern mitnehmen

3.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen, gehackt
2.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln, fein gehackt
2.0 EL Butter	
140 g Tomatenpuree	Alle Zutaten bereitstellen. Knoblauch in Butter andämpfen. Tomatenpuree dazugeben und kurz mitdämpfen.
2.0 kg gehackte Tomaten	
2.0 cl Balsamico-Essig	1-2 Esslöffel Balsamico Essig
5.0 g Chilischoten	oder ca 1/2 Teelöffel Chili-Pulver
10 g Zucker	
1.0 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon

Tomaten beifügen, kurz mitdämpfen. Restliche Zutaten dazugeben. Zugedeckt 45-60 Minuten köcheln lassen. Sauce kurz pürieren.

Gläser vorbereiten: Gläser und Deckel im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten sterilisieren.

Sauce siedend heiss mit einer Kelle oder einem Messbecher in die Gläser füllen. Sofort mit Deckeln verschliessen und Gläser für 10 Minuten auf den Kopf stellen. Gläser mit Inhalt und Datum beschriften. Kühl und dunkel lagern. Haltbarkeit: 1 Jahr.