Paradeissoße

Kategorien: Gemüse, Soßen, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

2 kg Paradeiser
2 Zwiebel
4 TL Salz
1 - 2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
1 Bund Petersil
1 - 3 Prisen Oregano
(Oliven)Öl + Mehl (für eine lichte Einbrenn)
Zucker
Erdäpfel, Reis, oder Fleischbällchen als Beilage

Zubereitung

Paradeiser waschen und vierteln.
Zwiebel vierteln.
Salz und Petersil dazu.
Kochen bis sich die Schale anfängt einzuringeln.
Mit der flotten Lotte passieren.
Aus Mehl und Öl eine lichte Einbrenn zubereiten.
Die passierte Sauce mit den Gewürzen und dem Tomatenmark aufkochen und mit der Einbrenn binden.
Mit Zucker abschmecken.
(Ich bin mit dem Zucker relativ großzügig, denn ich finde, daß erst der Zucker den Paradeisergeschmack so richtig hervorholt, aber das ist eben Geschmackssache).

Tipp: Dazu passen als Beilage herrlich Erdäpfel, Reis, oder Fleischbällchen.
Für die Fleischbällchen siehe unter dem Rezept "Fleischbällchen" nach!