Paradeiser Sauce

Dieses Paradeiser Sauce Rezept ist die ideale Basis für viele Nudelsaucen. Mit eigenen voll reifen Paradeiser vom Garten schmeckt die Sauce am besten.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

2.5 kg	Paradeiser (vollreife)
125 ml	Weißwein (optional)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Bund	Thymian
1 Bund	Oregano
1 Bund	Rosmarin
1 EL	Zucker
1 EL	Paprikapulver
	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die gesunde **Paradeiser Sauce** zuerst die Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einem größeren Kochtopf erhitzen und den Knoblauch leicht anrösten. Die gründlich gewaschenen Paradeiser vierteln und hinzugeben. Kurz andünsten und Zucker dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Paprikapulver hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die frischen Kräuter mit einem Garn zu einem Bund verschnüren und in den Paradeiser Sud legen. Bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen und immer wieder umrühren.

2. Zwischenzeitlich die Einmachgläser mit Deckel heiß spülen, und im Backofen bei 100 C° sterilisieren.

3. Den Bund Kräuter aus der Sauce entfernen und die heiße Sauce in die Einmachgläser füllen und diese verschließen. Kühl, trocken und dunkel gelagert sollte die Sauce bis zur nächsten Paradeiser Ernte haltbar sein.

Tipp

Wer bei der Haltbarkeit der Paradeiser Sauce noch auf Nummer sicher gehen will, stellt die Gläser in eine Auflaufform, füllt sie 3 cm hoch mit Wasser, und stellt das Ganze für 30 Min. bei 150 C° in den Backofen.