

eingemachte TOMATENSOÛE (für Pizza & Pasta & Co)

Damit die selbstgemachte Soße nicht nur besser schmeckt als die Hausgemachte, sind drei Dinge wichtig:
"Die Tomate, die Tomate, die Tomate!"
Sie soll nicht zu weich, gut ausgereift, fruchtig süß sein.
Wenig Kerne viel Fruchtfleisch!



Zutaten/Einkaufsliste:
ca. 4-5 Liter Soße

5 KG Tomaten
5 EL Olivenöl
5 Stk Zwiebel
5 Stk Knoblauchzehen
5 EL Tomatenmark
5 EL Salz
5 EL Zucker
5 EL Pizza & Pasta*
Gewürzmischung
1 EL Pfefferstolz (Edelschrot)*
4 Stk Lorbeerblatt

Diverse Einkochgläser sterilisiert!

Zubereitung:

Tomaten schälen:

- Tomaten waschen und den Strunk mit einem kleinen Messer ausschneiden.
- Tomaten auf Roste legen und in den Kombi-MULTI-Dampfgarer (MDG) schieben.

Auf den untersten Einschub ein Abtropfblech schieben.

- Mit der Funktion "Tomaten schälen" oder Vital Dampf 95°C

(100% Dampfstufe) ohne Vorheizen 15 Minuten dämpfen.

- Tomaten sofort in viel kaltem Wasser (Waschbecken) abkühlen.

- Die Abtropflüssigkeit auf dem Blech bei der Soßenherstellung mit kochen.

- Überkühlte Tomaten mit einem Messer die Haut abziehen.

- Die geschälten Tomaten in kleine Stücke schneiden.

Wir verwenden dafür immer eine Küchenmaschine mit Schneidaufsatz.

Wer eine pürierte Soße möchte kann das auch mit dem Stabmixer zerkleinern.



Soße ansetzen:

- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.
- 10 Minuten in Olivenöl bei mäßiger Hitze in einer großen Cassarole (Topf) Zwiebel und Knoblauch mit dem Salz ohne Farbe zu nehmen weich dünsten.
- Tomatenmark und Tomatenstücke begeben.
- Mit Pizza & Pasta Gewürzmischung, Pfefferstolz, Zucker, Lorbeerblatt würzen.
- Alles bei mäßiger Hitze 10 Minuten köcheln lassen und durchrühren.
- Vor dem Abfüllen Lorbeerblatt entnehmen und eventuell nachwürzen.

Abfüllen:

- Soße mit einem Einkochtrichter in die Gläser 2 cm unter Rand füllen.

Einkochen:

Bei größeren Mengen an Gläsern oder wenn auf mehreren Ebenen im Kombi-MULTI-Dampfgarer eingekocht wird gibt es eine noch bessere Einstellung wie die Sonderfunktion "Einkochen"!

Gläser in den MDG auf Roste stellen, Abtropfblech in den untersten Einschub geben.

Mit der Ofenfunktion "Feuchtgaren hoch" bzw. Intervall PLUS (50% Dampfanteil) CicroTherm Heißluft mit mittlerer Dampfunterstützung bei 130°C ohne vorheizen Einkochen.

Einkochzeit:

So lange Einkochen bis in "alle" Gläser Bläschen aufsteigen bzw. es leicht zu Köcheln beginnt. 1-2 Stunden!

Nach dem Einkochen die Gläser im geöffneten MDG auskühlen lassen.

Lagerfähigkeit ungekühlt ca. 2 Jahre

