

Einfache Tomatensauce

Anzahl Personen:	4
Zubereitungszeit:	15 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	15 Minuten
Stück:	-



... schmeckt wie zu
Hause bei Mama

Zutaten:

40g Butter
40g Mehl
120g Tomatenmark
400g Wasser
1 Gemüse-Brühwürfel für 0,5l Brühe
100g Sahne
1 Teel. Zucker
Salz

Zubereitung im Kochtopf

1. Butter schmelzen.
2. Mehl zufügen und leicht schmoren lassen.
3. Ca. 100ml Wasser zufügen und sofort kräftig rühren bis eine homogene Masse entsteht, es dürfen sich keine Klümpchen bilden
4. Wieder ein wenig köcheln lassen, schwitzen lassen.
5. Weitere 100ml Wasser zufügen, wieder kräftig rühren bis eine homogene Masse entsteht.
6. Etwas köcheln lassen.
7. Den Rest Wasser zugeben.
8. Bis auf die Sahne alle weiteren Zutaten zugeben und 10min köcheln lassen.
9. Sahne zugeben und abschmecken.

Zubereitung im Thermomix:

1. Butter im Thermomix schmelzen.
2. Mehl zufügen und 3min bei 105Grad auf Stufe 3 verrühren.
3. Alles bis auf die Sahne zufügen und 25min., Stufe 3 bei 105 Grad kochen.
4. Sahne zufügen, abschmecken und 45 sec auf Stufe 10 zu einer sämigen Sauce pürieren.

Tipps und Hinweise:

Die Sauce lässt sich prima mit Zwiebeln und Speck aufpeppen. Dazu klein geschnittenen Bacon mit ganz wenig Fett in der Pfanne auslassen, Zwiebelwürfel dazu geben, alles gut schmoren und etwas bräunen, dann als Topping auf die Sauce geben.

Die sogenannte Einbrenne, Schwitze oder auch Roux aus Butter, Mehl und Wasser lässt sich als Basis für viele Saucen verwenden.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de