

Tomatenessenz

(ergibt ca. 3½-4 l)

Zutaten:

- 1¼ kg Dosentomaten (Pelati)
- 500 g sehr reife Tomaten, grob geschnitten
- 3½ l Wasser
- 2-3 Handvoll gestoßenes Eis
- 1 Zwiebel, grob geschnitten
- 1½ EL Meersalz
- 1 EL Zucker
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1-2 Lorbeerblätter
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt

Zubereitung:

Die Dosentomaten mit den frischen Tomaten mixen, in einen großen Topf leeren, Wasser und gestoßenes Eis dazu geben.

Mit den restlichen Zutaten vermengen, einmal aufkochen lassen und danach etwa 2-3 Stunden im offenen Topf leise köcheln lassen, damit sich die Essenz klären kann. Nach dem Aufkochen nicht mehr umrühren.

Zum Schluss durch ein feines Sieb passieren. Eventuell ein Passiertuch verwenden.