Sauce, Fond

Tomatensauce (für Soutzoukakia Smyrneika)

Zutaten:

4 EL Olivenöl
150 ml Rotwein
2 St. Zwiebeln
4 St. Knoblauch
800 g Dosentomaten, Pelati
2 TL Tomatenmark
Zimt
2 St. Lorbeerblatt
0.1 Bund Oregano
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch würfeln und in Olivenöl anbraten, bis sie weich sind. Tomatenpüree hinzufügen und kurz mitdünsten, dann mit Rotwein ablöschen. Tomaten aus der Dose sowie Gewürze hinzufügen und für 30 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt.Gegebenenfalls pürieren und nochmal abschmecken.