

Tomatensuppe

- 4 kg Frische, reife Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 300 g Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Salz
- 1/2 EL Pfeffer
- 3 EL Zucker
- Basilikum, Oregano, Rosmarin frisch oder getrocknet

1. Tomaten waschen und Stielansätze entfernen
2. Ritze ein Kreuz in jede einzelne Tomate und lege die Tomaten für eine Minute in kochend Wasser. Jede Tomate sollte gut mit Wasser bedeckt sein. Anschließend gibst du die Tomaten in ein Küchensieb und schreckst sie mit kaltem Wasser ab. Die Haut lässt sich im Anschluss sehr leicht abziehen. Jetzt schneidest du die Tomaten in grobe Stücke.
3. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
4. In einem großen Topf (bestenfalls mit 5 Liter Volumen) die Zwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen.
Wenn die Zwiebeln angedünstet sind, gibst du die Tomatenwürfel hinzu.
5. Aufkochen und 15 min köcheln lassen Zwischendurch immer wieder umrühren.
6. Nachdem die Tomaten weich sind, gibst du Salz, Pfeffer und Zucker hinzu. Die Tomatensauce anschließend weitere 20 Minuten köcheln lassen.
7. Mit dem Pürierstab die Soße fein pürieren.
8. In passende Gläser abfüllen, verschließen und 30 Minuten bei 100°C einkochen.

Das Einkochen erfolgt nach der Basisanleitung