



Tomatenessenz und Schmortomaten

ergibt einen großen Topf Fond · ca. 3 Std · mittel

Zutaten

Tomatenessenz

- 2 kg Dosentomaten
- 3 EL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 4 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Wurzelgemüse
- 2 Zwiebeln
- ca. 5 l Wasser

Schmortomaten

- 200 g Kirschtomaten
- Olivenöl
- Knoblauch
- Thymian, Rosmarin, Basilikum
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- Alle Zutaten für die Essenz in einen Topf geben, mit dem Schneebesen kräftig zerstoßen und mit Wasser auffüllen.
- Bei kleiner Hitze 2 bis 3 Stunden köcheln lassen. Zum Schluss durch ein Passiertuch sieben, dabei nicht drücken oder rühren, sonst wird die Brühe trüb und rot.
- Für die Schmortomaten die Kirschtomaten halbieren, auf ein Blech legen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl würzen. Bei etwa 100 °C rund 100 Minuten trocknen lassen.

Tipp: Die Tomatenessenz ist eine feine Basis für Saucen und Suppen und passt gut zu den Kochkurs-Gerichten.

Aus einem Kochkurs, in eigenen Worten aufgeschrieben.

