

Tomatensauce



(Rezept und Bilder von Karsten Remeisch)

1,5 kg halbierte Tomaten gut salzen und zuckern. Mit Knobi, Kräutern nach Wahl und einem guten Schuss Olivenöl bei 180° im Backofen für 1 Stunde rösten. Ein tiefes Backblech nehmen, da viel Flüssigkeit entsteht.



Alles dann komplett in die Rührschüssel umfüllen und mit aufgelegten Spritzschutz bei 98° köcheln lassen. Rührintervall mit dem Flexi hatte ich auf 2 Minuten eingestellt.

Den Einfüllschacht offen lassen, damit die Flüssigkeit langsam verdunstet. Das dauert mindestens 2 1/2 Stunden und ist für den Geschmack immens wichtig.

Abschließend durch ein Sieb (wer hat Passieraufsatz) passieren und abschmecken. Ich habe nur noch mit etwas Sojasauce und Pfeffer nachgewürzt.

Der Geschmack steht und fällt mit der Qualität der Zutaten.

Das Rezept ergibt ca 0,5 ltr Soße

=====

=====

Alternative ist die Tomatensauce Basis (Tim Mälzer)
Für 4 Personen
10 Strauchtomaten
2 gehackte Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1-2 EL Zucker
Basilikum
1. Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden, Tomaten halbieren, ein Backblech mit Zucker bestreuen. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen.
2. Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad (Grillfunktion) auf der oberen Schiene 10 Min. rösten, bis die Haut beginnt schwarz zu werden. Herausnehmen, die Haut von den Tomaten mit Pinzette ziehen.
3. Knoblauch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Öl, Salz und Pfeffer und frischen Kräutern (Thymian, Oregano) auf das Blech geben und dann die Tomaten mit Gabel zerdrücken. Im Ofen bei 220 Grad O/U auf der mittleren Schiene weitere 15 Min. braten.
4. Tomaten mit dem Sud sofort über gegarte Nudeln geben, mischen und frischen Basilikum darüber zupfen.

Variante: Alla Norma (Auberginen) Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.
In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.
Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.
Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen.
Auberginen in Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.
Servieren und etwas Ricotta darüber geben.
Variante: Thunfischtomatensoße
Thunfisch abtropfen lassen und zerpfücken.
Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Thunfisch zur Tomatensoße geben und noch etwas köcheln lassen. Sofort servieren.
Wenn man mag grüne Oliven in Scheiben schneiden und über die fertige Soße geben.

Pfirsich-Tomatenketchup



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zubereitung:

800 Gramm Tomaten

1 Kilo Pfirsiche

6 Schalotten

1 Soloknoblauch

Ingwer

150 Gramm braunen Zucker

80 Gramm Rotweinessig (ich habe Apfelessig genommen)

1 TL Senfkörner

Piment gemahlen

1 Rote Chili oder mehr

Lorbeerblätter

Öl zum anschwitzen

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Im Kessel der CC mit Kochrührelement ein bisschen Öl mit der auf Ringe geschnittenen Chili anschwitzen.

Zucker zugeben und karamelisieren lassen.

Geviertelte Tomaten ohne Strunk und entsteinte Pfirsiche begeben. Mit dem Essig ablöschen.

Die restlichen Gewürze begeben und das Ganze 45 Minuten leise

köcheln lassen (ca. 80 Grad).

Im Blender pürieren und abschmecken.

Das Ketchup hat eine fruchtig süßlich scharfe Note und ist idealer Begleiter zu Fleisch, Fisch, Käse oder Kartoffeln. Heiss eingefüllt oder in vakuierten Gläser geschlossen sechs Monate haltbar. Es wird aber nicht so lange überleben!

Tomatensauce



(Rezept und Bilder von Karsten Remeisch)

1,5 kg halbierte Tomaten gut salzen und zuckern. Mit Knobi, Kräutern nach Wahl und einem guten Schuss Olivenöl bei 180° im Backofen für 1 Stunde rösten. Ein tiefes Backblech nehmen, da viel Flüssigkeit entsteht.



Alles dann komplett in die Rührschüssel umfüllen und mit aufgelegten Spritzschutz bei 98° köcheln lassen. Rührintervall mit dem Flexi hatte ich auf 2 Minuten eingestellt.

Den Einfüllschacht offen lassen, damit die Flüssigkeit langsam verdunstet. Das dauert mindestens 2 1/2 Stunden und ist für den Geschmack immens wichtig.

Abschließend durch ein Sieb (wer hat Passieraufsatz) passieren und abschmecken. Ich habe nur noch mit etwas Sojasauce und Pfeffer nachgewürzt.

Der Geschmack steht und fällt mit der Qualität der Zutaten.

Das Rezept ergibt ca 0,5 ltr Soße

=====

Alternative ist die Tomatensauce Basis (Tim Mälzer)
Für 4 Personen
10 Strauchtomaten
2 gehackte Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1-2 El Zucker
Basilikum

1. Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden, Tomaten halbieren, ein Backblech mit Zucker bestreuen. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen.
2. Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad (Grillfunktion) auf der oberen Schiene 10 Min. rösten, bis die Haut beginnt schwarz zu werden. Herausnehmen, die Haut von den Tomaten mit Pinzette ziehen.
3. Knoblauch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Öl, Salz und Pfeffer und frischen Kräutern (Thymian, Oregano) auf das Blech geben und dann die Tomaten mit Gabel zerdrücken. Im Ofen bei 220 Grad O/U auf der mittleren Schiene weitere 15 Min. braten.
4. Tomaten mit dem Sud sofort über gegarte Nudeln geben, mischen und frischen Basilikum darüber zupfen.
Variante: Alla Norma (Auberginen) Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.
In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.
Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.
Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen.
Auberginen in Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.
Servieren und etwas Ricotta darüber geben.
Variante: Thunfischtomatensoße

Thunfisch abtropfen lassen und zerpfücken.
Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Thunfisch zur Tomatensoße geben und noch etwas köcheln lassen. Sofort servieren.
Wenn man mag grüne Oliven in Scheiben schneiden und über die fertige Soße geben.

Tomatenketchup



Rezept und Bild von Ulla Titgemeyer

Zutaten

2 Flaschen pass. Tomaten (je 650 ml)

3 TL Zwiebelgranulat

1 EL Salz

100 g Zucker

6 EL Weinessig

1 TL Pfeffer weiß, frisch gemahlen
1EL Senf
frischer Ingwer, nicht zu wenig
Piment 5 Körner

Zubereitung

In der Gourmet offen (Spritzschutz ist sinnvoll) einköcheln bis es dick genug ist.

Den Piment wieder rausgesucht, dann im Blender püriert, abgeschmeckt und heiß wieder in die ausgespülten Flaschen gegeben.

Tomaten-Erbesen-Kokosmilchsuppe (leicht scharf)



Rezept stammt aus einem indischen Kochbuch, auf CC abgeändert.

Achtung: leicht scharf!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zeit bis zur Fertigstellung: ca. 30 Minuten

6 Teller

Zutaten:

1 große Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten
1 zerdrückte Knoblauchzehe
2 EL Ghee, bzw. falls nicht vorhanden Butter
2 TL Korianderpulver
2 TL Kreuzkümmelpulver, alternativ Kreuzkümmelsamen
0,5 TL Fenchelsamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)
2 Lorbeerblätter
1 grüne Chilischote, entkernt und in Scheiben geschnitten
(ggf. falls nicht vorhanden 1 getrocknete Chilischote)
5 große Tomaten, geviertelt
500 ml Wasser
400 ml Dose Kokosmilch
275 gr. tiefgefrorene Erbsen
1 TL Zucker oder Xucker
Pfeffer frisch gemahlen/Salz
wer mag etwas Creme Fraiche und etwas frische
kleingeschnittene Minze

Zubereitung:

Ghee in Kessel geben, 140 Grad, Rührintervall 2,
Kochrührelement einsetzen.
Zwiebel und Knoblauch glasig braten.

Gewürze, Lorbeerblätter und Chili zugeben und weitere 1-2
Minuten rühren lassen.



Dann die Zwiebeln mit den Gewürzen herausnehmen und in einem Schüsselchen zwischenlagern (wenn ein Teil der Gewürze zurückbleibt, ist es nicht schlimm).

In der benutzten Schüssel das Wasser und die grob zerkleinerten Tomaten zugeben. Flexielement einspannen, Temperatur ca. 110 Grad und die Tomaten im Wasser köcheln lassen (ca. 10-15 Minuten, sie werden in der Zeit durch das Flexielement püriert und weichgekocht)



Nun die Zwiebeln mit den Gewürzen wieder zu den Tomaten geben, ebenfalls Kokosmilch und Erbsen hinzufügen. Kochrührelement. Temperatur auf 90-95 Grad reduzieren und kochen, bis die Erbsen weich sind.



Zucker/Pfeffer/Salz zugeben.

Ggf. mit einem Klecks Creme Fraiche und gehackter Minze servieren.

Dazu passt mit Ghee bestrichene Chapatis.

Sehr positiv: Das Spülchaos hält sich bei dieser Suppe sehr in

Grenzen, siehe hier (zzgl. Kochschüssel und Kochrührelement)



Tomaten - Gemüse - Soße auf Vorrat



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiss

Sehr fruchtig!

Zutaten:

1.5 kg reife Tomaten

2 Karotten

3 Stangen Staudensellerie
3 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
ca 10 Blatt Basilikum
und 6 Blatt Salbei
1 Tube Tomatenmark
3 Tl Meersalz
2 Tl Pfeffer
3 Tl Zucker
1 Prise Chili
150 ml Olivenöl

Zubereitung:



Gemüse grob zerkleinern und alles in der CC mit dem Koch-Rühr-Element ca 20 Minuten bei 100 Grad weich kochen.



Umfüllen in den Blender und fein pürieren.



Dann hab ich es wieder in die Kochschüssel und nochmal 10 Minuten bei 100 Grad gekocht.



Anschließend heiß abfüllen.

Wer sicher gehen will, das es auch hält:

Stellt die Flaschen in die Fettpfanne vom Backofen, befüllt es zu 3/4 mit Wasser und kocht es bei 100 Grad Ober/ Unterhitze 1 Stunde lang ein.

Nudelauflauf mit Erbsen, Schinken, Tomaten alla Giselle



Zutaten:

[Mafalde Pastidea](#) aus 250 gr. Semola, frisch gemacht

Salzwasser

1 Packung Mozzarella

1 Becher Sahne (kann auch Kochsahne sein)

1 TL gehäuft Gemüsebrühe

2 Hand voll Kirschtomaten

2-3 Hand voll TK-Erbsen

2 Scheiben gekochter Schinken

Salz und Pfeffer frisch gemahlen

Etwas Hartkäse

Zubereitung:

Mafalde in der Pasta Fresca oder anderer Nudelmaschine frisch zubereiten. Salzwasser zum Kochen bringen und Mafalde ca. eine Minute kochen (sie werden ja noch überbacken, sollen noch nicht ganz fertig gekocht sein).



Sahne in Kessel der CC geben und Temperatur auf 100 Grad stellen, Rührintervall 3/Flexielement.

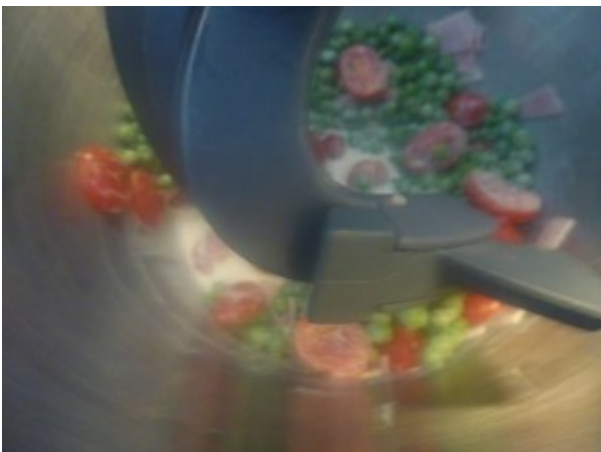
Gemüsebrühe zugeben und weiter rühren lassen.



Kirschtomaten in der Mitte zerteilen, ebenso Schinken zerkleinern, zugeben.



Mozzarella zerkleinern und etwas mehr als die Hälfte zugeben. Ebenso die TK-Erbsen.



Salzen und Pfeffern, fertig (in Summe dauerte die Sauce bei mir 12 Minuten).

Gekochte Mafalde in Soße geben und vorsichtig umrühren. Temperatur CC jetzt abschalten.



Alles in eine Auflaufform geben, mit restlichem Mozzarella und etwas Hartkäse bestreuen und bei 180 Grad/Heißluft ca. 10-15 Minuten überbacken.



Möhren-Tomaten-Aufstrich



Foto Kristina Hanscomb

Rezept aus der Rezeptwelt für den Thermomix, angepasst auf CC
von Kristina Hanscomb

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 15 Min.

ergibt ca. 10 Portionen

Zutaten:

1 Schalotte oder Zwiebel
120 g Butter in Stücken
250 g Möhren in Stücken
120 g Tomatenmark
1 TL Thymian
1 TL Oregano
1 TL Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. Schalotte entweder mit dem Messer zerkleinern oder mit dem Messer im Multizerkleinerer. Dann die Schalotten bzw. Zwiebeln umfüllen.
2. Möhren schälen und in kleinere Stücke schneiden.
3. In den Multizerkleinerer die Scheibe Nr. 2 einsetzen und die Möhren raspeln.
4. In den Kochtopf 30 g Butter und die Zwiebeln bzw. Schalotten dazugeben, den Flexi einsetzen und für 1 Min. 30 Sek. auf 120 °C Intervallstufe 2 dünsten.
5. Möhren, 90 g Butter, Thymian, Oregano, Salz und Zucker zugeben. Alles 6 Min. bei 90 °C Intervallstufe 2 dünsten. Anschließend (wer mag) zurück in den Multizerkleinerer mit dem Messer geben und für 10 Sek. zerkleinern.

Fertig! Guten Appetit!

Marillenchiliup Grillsoße



Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Diese Soße ist der der Megaburner!

Zutaten:

500g Marillen (auf Deutsch: Aprikosen)

1 gelbe Paprika

3 Tomaten

1 Zwiebel

2 Habaneros (Chili frisch)

1 EL Senf

1 EL Tomatenmark

1 Limette

3 EL brauner Zucker

200 g 2:1 Zucker

Knoblauch 3-4 Zehen

3 – 4 EL Hesperidenessig (alternativ ggf. Essigessenz)

1 TL Meersalz , Pfeffer, 2 TL Paprikapulver edelsüss

Zubereitung:

Marillen, Paprika, Habaneros, Knoblauch und Zwiebel klein schneiden (z.B. Würfeler). Tomaten würfelig schneiden.



Flexielement einsetzen. Den Zwiebel in etwas Öl glasig anschwitzen Stufe 1 bei 140 Grad eingestellt , braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen (wer die Gourmet hat, kann von der Temperatur etwas höher gehen), ca 5 Minuten, ich hab das nach Gefühl gemacht .

Danach die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchmischen. Diese Masse mit Essig und Limettensaft aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und leicht ca. 20 min weiterköcheln lassen, Stufe 1 bei 110 Grad Immer wieder gut umrühren, Danach mit einem Pürrierstab durchmischen, bis die Früchte und das Gemüse bei 120 Grad Stufe 1 Den 2:1 Zucker hinzufügen. 3 Minuten kochen lassen und heiß abfüllen.



Anmerkung: Beachte, dass sich das volle Aroma der Zutaten erst nach 1-2 Wochen vollständig entwickelt hat. Kühl und dunkel lagern

Tipp: Diese Sauce passt besonders gut zu Steak, Hühnchen und Meeresfrüchten.

Im Originalrezept steht 3:1 Zucker aber ich wollte es cremiger haben und nicht so flüssig.

Rigatoni al forno



Fotos Kristina Hanscomb

Rezept aus Zeitschrift "Rezepte mit Herz" und von Kristina Hanscomb auf CC abgewandelt.

Zubereitungszeit: 80 min

für 4-6 Portionen

Zutaten:

- 400 g Rigatoni

- 250 g Rinderhack
- 2 Schalotten
- 2 Knochblauchzehen
- 20 ml Olivenöl
- 500 g gehackte Dosentomaten
- 250 ml Sahne
- $\frac{1}{2}$ TL getrockneten Basilikum
- $\frac{1}{2}$ TL getrockneten Oregano
- $\frac{1}{2}$ TL getrockneten Thymian
- $\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 150 g Champignons, in Scheiben (am besten die braunen)
- 150 g TK-Erbesen
- 20 g kalte Butter
- 1 EL Parmesan
- 200 g geriebenen Mozzarella

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln und Knochblauchzehen im Multi kurz zerkleinern und dann mit dem Öl für **3 Minuten 120 °C Rührintervall 1** in der Schüssel entweder mit dem Flexi oder Koch-Rührelement andünsten. (Ich hatte die ganze Zeit den Flexi drin.)
2. Tomaten, Sahne, Kräuter, Cayennepfeffer und Salz hinzugeben, **30 min bei 100 ° C Intervallstufe 2**
3. In der Zwischenzeit Rigatoni in Salzwasser bissfest kochen, ca. 6 min, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.
4. Den Backofen auf **180 ° C Ober- und Unterhitze**
5. Hackfleisch, Champignons und Erbsen hinzufügen, noch mal **3 min 100 ° C Intervall 1**
6. Butter und Parmesan hinzufügen, 1 min lang unterrühren

(Unterrührknopf mehrmals gedrückt halten).

7. Die Sauce über die Rigatoni geben, alles gut vermengen und mit Mozzarella bestreuen.
8. Im Ofen, mittlerer Einschub, ca. **30 min** goldgelb überbacken.

Fertig! Guten Appetit!