

TOMATENSOÙE

Zutaten:

0,125L Wasser
250g Tomaten püriert
1 Lorbeerblatt
Thymian
2 EL Öl
25g geräucherter, durchwachsener Speck gewürfelt
1 große Zwiebel
1 kleine Stange Porree
1 starke Sellerieknolle
2EL Mehl
0,25L Brühe
Salz
Pfeffer
Zucker
1EL Butter

Zubereitung:

Tomaten im Wasser mit Gewürzen ankochen und etwa 20 Minuten fortkochen, durch ein Sieb streichen und für weiter 10 Minuten unter rühren fortkochen.

Öl erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten. Zwiebelwürfel, Porree- und Selleriestreifen dazugeben und andünsten.

Mehl darüberstäuben, andünsten, Tomatenpüree dazugeben, Brühe angießen und das Ganze aufkochen.

SoÙe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Vor dem Servieren die weiche Butter hineingeben.

Zu Fisch, Fleisch oder Geflügel reichen.