



Tannenschösslig Delikat Essig

Tomatensauce mit Schuss

Rezept

Zutaten

1 l	Tomaten aus der Dose, am Besten schmecken San Marzano
1	keiner Knollensellerie
2	mittelgrosse Zwiebeln
1	grosse Karotte
8	Blätter frischen Basilikum
2 EL	Oregano (gehäuften Löffel)
4 cl	Tannenschösslig Delikat Essig
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Sellerie, Karotten und Zwiebeln ganz klein schneiden (das geht am Besten in einem Mixer).
2. Einen Topf aufsetzen, etwas Olivenöl hinein geben, sodass der Boden gut bedeckt ist. Das Ganze dann gut erhitzen.
3. Das zerkleinerte Gemüse zusammen mit den Gewürzen und 2 TL Salz und 2 TL Pfeffer in den Topf geben und ca. 5 Minuten anbraten, bis sich die wunderbaren Aromen entfaltet haben.
4. Den Delikat Essig dazugeben, ablöschen,
5. sofort die passierten Tomaten dazugeben und aufköcheln.
6. Bei sehr kleiner Hitze ca. 2 Stunden mit gelegentlichem Umrühren köcheln lassen. Evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmeckt am Besten mit selbst gemachter Verjus Pasta.

Weingut
Schloss



Salenegg

Mayenfeld

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70
www.schloss-salenegg.ch