**Tomatensauce**

Grundrezept (auf Vorrat kochen, solange es noch die frischen Tomaten gibt)

* Tomaten , Je nach gewünschter Menge - Sugo aus einem Kilo Tomaten reicht für 500g Pasta. Die folgenden Zutaten sind für 1 Kilo Tomaten gerechnet. Im Sommer unbedingt frische und im Winter Dosentomaten (aber nur im Winter!)
* Zwiebeln, 1-2 - ich nehme gerne rote Zwiebeln - sehr fein gehackt
* Knoblauch, 1-2 Zehen klein gehackt
* Olivenöl, 4 EL- je nach Geschmack -
* Zucker, 1 EL
* Tomatenmark, eine kleine Dose oder ca. eine viertel Tube
* Basilikum, 2 TL getrocknet oder ein Bündel frisch
* Oregano, 2 TL getrocknet oder gern auch frisch Stängel in die Sosse legen
* Salz, 1-2 TL nach Geschmack
* Pfeffer, nach Belieben
* Weisswein, nach Belieben

Wenn ihr genügend Zeit habt, enthäutet ihr die Tomaten indem ihr sie in kochendem Wasser ca. 1-2 Minuten ziehen lassen. Schneidet vorher den Strunk heraus, dann geht das Häuten schneller. Ihr könnt dies als erstes machen und in der Zeit die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl dünsten. Gebt dann die enthäuteten Tomaten in mittelgroßen Stücken dazu. Ich schneide die Tomaten direkt von der Hand in den Topf, das geht super schnell. Dann würzen mit Salz und Tomatenmark dazu geben und Gewürze natürlich.

Das Geheimnis für eine gute Sauce ist Geduld. Der Sugo sollte nämlich mindestens eine Stunde vor sich hinköcheln dürfen. Besser noch anderthalb – danach schmecket ihr ihn nochmals ab und gebt Ölivenöl dazu. In Italien darf so ein Sugo auch schon mal 7 Stunden köcheln. Wenn ich Weisswein offen habe, gebe ich auch etwas dazu.

Ihr könnt aus diesem Basissugo wunderbare weitere Gemüsesaucen machen, indem ihr einfach Möhren oder Staudensellerie oder auch klein geschnittene Paprika oder Aubergine dazugeben. Natürlich können Ihr auch vorher scharf angebratenes Hackfleisch beifügen und bekommen so wunderbare Sauce Bolognese. Ich mache solche Varianten gerne am nächsten Tag, falls ich das Glück habe, noch etwas Sugo übrig zu haben.

Für Kinder, die keine Tomatenstücke mögen, einfach den Sugo pürieren!

So und nun braucht es nur noch einen grossen[Topf](http://amzn.to/2c69gzy" \t "_blank)\*sprudelndes gut gesalzenes Wasser, Entweder Spaghetti oder Linguine – meine liebsten Pasta Sorten zu fruchtiger Tomatensauce.