

## Teil 3 Fleisch und Fisch

### Rezeptteil 4 von 4 Tomaten-Sauce (für Lamm und Zucchini)

---

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
360 gr	Dosentomaten - gehackt
48 g	Zucker
96 ml	Rotwein
48 ml	dunkler Balsamico
2 Stk	kl. Zwiebel
1 Stk	Knoblauch
2 EL	Tomatenmark
1	Chili-Schote

### Vorbereitung

1. Knoblauch halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen und sehr fein schneiden.
2. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.
3. Die Chili entkernen und fein schneiden.

### Zubereitung

**Kochfeld Stufe 6:** Knoblauch und Zwiebeln in 1 EL Öl glasig dünsten. Zucker und Tomatenmark hinzufügen und kurz karamellisieren. Mit Balsamico-Essig und Rotwein ablöschen und einkochen. Zum Schluss die Dosentomaten hinzufügen.

**Mit Salz, Chili und Zucker abschmecken.**