

REZEPT:

Steirische Sommer-Paradeisersauce auf Vorrat

Graz, 5. August 2025

Zutaten:

- 1200 g steirische Sommer-Paradeiser, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel, rot - fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen - fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Handvoll frische oder getrocknete Kräuter - z.B. Basilikum, Oregano, Thymian

Zubereitung:

1. Gläser mit Schraubverschluss gründlich reinigen und bereitstellen
2. In einem großen Topf Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Knoblauch kurz mit anschwitzen, Tomatenmark hinzufügen und kurz mitbraten.
3. Nun die Paradeiserstücke hinzufügen und mit Salz, Paprikapulver und Zucker würzen, aufkochen und dann 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die kleingeschnittenen Kräuter 5 Minuten vor Ende der Kochzeit zugeben.
4. Kurz abkühlen lassen und mit dem Pürierstab kräftig durchmixen.
5. Die heiße Paradeisersauce (am besten mit einem Trichter) in die Gläser füllen, dabei auf saubere Ränder achten und sofort verschließen.
6. Anschließend die Gläser in ein tiefes Backblech stellen, dieses ca. 1 Zentimeter hoch mit Wasser befüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 100°C ca. 30 Minuten sterilisieren. Die Paradeisersauce ist rund 1 Jahr haltbar.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360

