

Italienisch Rezepte

Original Pizza - Die Pizzaiola

Anzahl: 6 Personen Gattung: Backen, Original, Herzhaft, Pikant, Italienisch

1 kleine Zwiebel	1 kleine Glas Rotwein (0,1 l)
2 Knoblauchzehen (evtl. mehr)	1 Rosmarinzweig
2 Essl. Olivenöl (evtl. mehr)	3 Petersilienstängel (evtl. - mehr)
1 große Dose geschälte Tomaten oder - gehacktes - Tomatenfleisch	1 kleine Chilischote (nach Geschmack)
1 Essl. Tomatenkonzentrat - (Tomatenmark) (evt	1 Teel. Getrockneter Oregano Salz, Pfeffer

Das ist jener berühmte Italienische Tomatensugo, der auch jede Pasta adelt und den man immer im Vorrat haben kann: eingefroren oder im Glas sterilisiert. Und den man in großen Mengen zubereiten sollte - wenn beispielsweise in der Tomatensaison die Früchte massenhaft in bester Qualität und zu günstigem Preis zu haben sind.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und im heißen Öl in einem flachen, weiten Topf oder in einer tiefen Pfanne andünsten, jedoch keine Farbe annehmen lassen. Die Tomaten mitsamt ihrem Saft hinzufügen, das Tomatenmark unterrühren, mit Rotwein auffüllen.

Rosmarin, Petersilienzweige, Chili und Oregano hinzugeben. Salzen und pfeffern. Diese Sauce nunmehr ohne Deckel auf ganz kleinem Feuer leise mindestens eine halbe Stunde, ruhig auch eine Stunde und länger köcheln lassen. Immer wieder mit einem Schuss Rotwein ablöschen, aber nicht mehr als mit einem kleinen Gläschen. Weil anschließend viel Flüssigkeit verdampft, immer wieder einen Schuss Wasser angießen und umrühren.

Die Sauce sollte zum Schluss sehr dick, fast wie eine weiche, streichfähige Paste sein und aromatisch duften.

Wichtig: Diese Tomatensauce muss möglichst dünn, aber gleichmäßig aufgetragen werden. Verteilt man sie zu dünn, schmeckt die Pizza langweilig, ist sie zu dick, ertrinkt der Boden unter der Menge und wird matschig. Und rundum stets einen halbfingerschmalen Rand frei lassen - dort, wo der Teig unbestrichen bleibt, geht er in der Ofenhitze hoch und bildet einen appetitlichen Rand, der den Belag vor dem Herunterlaufen bewahrt und außerdem schön knusprig wird. Es ist also wichtig, dass dieser Rand immer sehr schmal gehalten ist, denn ein zu breiter Rand ist kein Vergnügen.