Soffritto – die original italienische Saucenbasis

Aromatische-intensiver Geschmack für deine Saucen

Leicht 50 min.



Zutaten

Etwa 200g Zwiebeln

Etwa 200g Staudensellerie

Etwa 200g Karotten

1 EL Olivenöl „extra vergine“

20g Butter

100ml kaltes Wasser

Etwas trockener Weißwein nach Geschmack

Schritt 1: Die Vorbereitung

Häute die Zwiebeln und schneide sie in sehr kleine Würfel. Schäle anschließend die Karotten und schneide die Karotten in feine Würfel. Jetzt kannst du die Selleriestangen waschen und an beiden Seiten die Enden entfernen. Danach musst du den Sellerie auch in feine Stücke schneiden. Das Gemüse ist die Grundlage für die Sauce, daher unbedingt schön fein schneiden!

Schritt 2: Das Gemüse schmoren

Das Olivenöl in eine hohe Pfanne geben und die Zwiebeln hinzugeben. Den Herd anschalten und die Zwiebeln unter ständigem Wenden glasig anbraten. Die Hitze vom Herd reduzieren und die Zwiebeln noch etwas weiter schmoren lassen. Danach kannst du die Karotten, den Sellerie und die

Butter in den Topf geben.

Schritt 3: Soffritto mit Weißwein verfeinern

Das Gemüse bei mäßiger Hitze unter häufigem Wenden etwa 10 Minuten schmoren lassen. Achte dabei darauf, dass das Gemüse nicht gebräunt wird. Wenn du möchtest, kannst du dein Soffritto mit etwas Weißwein ablöschen, wenn du keinen Weißwein verwenden möchtest, kannst du auch einfach Wasser verwenden.

Schritt 4: Das Finale

Die Hälfte es Wassers zu dem Soffritto geben und das Gemüse weitere 20 Minuten schmoren lassen. Währenddessen kannst du nach und nach das übrige Wasser hinzugeben. Nach ca. 30 Minuten ist das Gemüse dann gekocht, hat aber noch Biss. Nun kann das Soffritto weiterverarbeitet werden. Es ist die perfekte Grundlage für Pastasaucen und Ragù. Du kannst es aber auch als Füllung für Fleisch verwenden und dem Gericht so eine wunderbar aromatische Note geben.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte