

Tomatensauce mit Hackfleisch HeLa Disentis von

Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

100 g Zwiebeln	fein gehackt 1 Zwiebel=50g
16 g Knoblauchzehen	gepresst 1 Zehe=4g
5.0 g Rosmarin	1 Zweiglein= 2.5g
2 cl Olivenöl	1 Esslöffel=5ml
90 g Tomatenpuree	1 Esslöffel=15g
1.6 kg Tomaten	Gehackte aus der Dose (ev. abgetropft verwenden) Frische Tomaten 600gr in Würfel
10 g Zucker	1TL=5g
2.0 g Oregano	getrocknet oder ital. Kräuter Salz, Pfeffer nach Bedarf
600 g Hackfleisch	anbraten
90 g Tomatenpuree	1EL =15g begeben, kurz mitbraten
2.5 dl Rotwein	zum Fleisch dazugeben, Flüssigkeit einkochen Alles zur obigen fertigen Tomatensauce geben, nochmals ca 20-30 Min. köcheln

Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin im warmen Öl andämpfen.

Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen.

Tomaten begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca 30-40min. köcheln.

Rosmarin entfernen, alles pürieren (nicht zwingend).

Zucker und alle Gewürze begeben und nur noch heiss werden lassen