

Tomatensauce mit Hackfleisch HeLa Disentis von

Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

650 g Zwiebeln	fein gehackt 1 Zwiebel=50g
104 g Knoblauchzehen	gepresst 1 Zehe=4g
32.5 g Rosmarin	1 Zweiglein= 2.5g
1.3 dl Olivenöl	1 Esslöffel=5ml
585 g Tomatenpuree	1 Esslöffel=15g
10.4 kg Tomaten	Gehackte aus der Dose (ev. abgetropft verwenden) Frische Tomaten 600gr in Würfel
65 g Zucker	1TL=5g
13 g Oregano	getrocknet oder ital. Kräuter Salz, Pfeffer nach Bedarf
3.9 kg Hackfleisch	anbraten
585 g Tomatenpuree	1EL =15g begeben, kurz mitbraten
1.63 Liter 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