

SAUCE BOLOGNESE

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund frische Kräuter (z.B. Thymian, Oregano, Petersilie)
- 1 El Bratbutter
- **Fleischgewürz**
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 1 kleine Dose Tomatenpüree (140 g)
- 4 dl Bouillon
- 1 Kl Zucker
- Salz und Pfeffer
- frische Basilikumblätter zum Garnieren



-
- Zwiebel, Knoblauch und die Kräuter fein hacken.
 - Das Hackfleisch in der heißen Bratbutter gut anbraten und würzen.
 - Zwiebel, Knoblauch und Kräuter dazugeben und kurz mitbraten.
 - Gehackte Tomaten und Tomatenpüree daruntermischen und mit Bouillon ablöschen.
 - Sauce gut mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren etwa 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Hinweis

Verwenden Sie die Sauce für Lasagne, gefüllte Omeletten oder Spaghetti.

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.