

HAMBURGER

an einer Tomatensauce

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Büschel Petersilie
- 2 El Paniermehl
- 1 Ei
- **Fleischgewürz**
- 1 El Bratbutter

Tomatensauce

- 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Bund frische Kräuter (z.B. Oregano, Thymian, Petersilie)
 - 1 El Bratbutter
 - 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
 - 3 El Tomatenpüree
 - 1 Kl Zucker
 - 4 dl Bouillon
 - Salz und Pfeffer
-
- 1 Bund Schnittlauch



-
- Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken und zum Hackfleisch geben. Paniermehl und Ei beifügen, mit Fleischgewürz würzen und gut kneten.
 - Aus der Hackfleischmasse 4 Hamburger formen, etwas flach drücken und in der heissen Bratbutter beidseitig je 3 Minuten braten. Warmstellen.
 - Für die Tomatensauce Zwiebel, Knoblauch und Kräuter fein hacken und in der heissen Bratbutter andünsten.
 - Gehackte Tomaten, Tomatenpüree, Zucker und gehackte Kräuter dazugeben und mit der Bouillon ablöschen. Würzen und zugedeckt etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen, abschmecken.
 - Die Sauce in eine vorgewärmte Schale geben, die Hamburger dazugeben, mit fein geschnittenen Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Dazu passen

Hörnli oder andere Teigwaren

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.