Hackfleischsauce auf „Italienischer Art“





Zutaten:

500 gr. Hackfleisch gemischt
100 gr. Bacon gewürfelt
2 Tomaten
1 El. Tomatenmark
(oder 1 Dose gewürfelte Tomaten)
1 Mittelgroße Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
½ Liter Fleisch- o. Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie
1 Tl. Majoran1 Prise Kreuzkümmel
Salz nach eigenem Ermessen
½ Tl. Rosenpaprika
1 El. Paprika Edelsüß
1 Stück Butterschmalz
(ich verwende Knoblauchbutter)

Vorbereitung:

Wenn frische Tomaten verwendet werden, diese in kleine Würfel schneiden, den Bund Petersilie waschen abzupfen dann klein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch so als möglich oder diesen durch eine Presse drücken.

Zubereitung:

In einer geeignet großen Pfanne den Butterschmalz erhitzen, als erstes geben wir den Bacon hinzu, dann den Knoblauch und die Zwiebel. Das lassen wir dann schön anschmoren, dann geben wir das Tomatenmark hinzu und lassen es unter rühren leicht anbraten (aber aufpassen das es nicht verbrennt), dann die Gewürze und die Hälfte der Petersilie (die andere Hälfte wird zum Garnieren verwendet) beigeben und vermengen!

Nun wird das Hackfleisch dazu gegeben und unter umrühren gut braten lassen. Jetzt die frischen/Dosentomaten hinzugeben und unter umrühren zum köcheln bringen. Das Ganze wird nun mit der Fleisch- oder Gemüsebrühe abgelöscht.

Anmerkungen:

Sollte die Fleischsauce zu flüssig sein, kann man sie mit gesiebtem Mehl (es geht auch Mondamin für Dunkle Saucen) eingedickt werden.

Zum Abschluss die Sauce nach eigenen Wünschen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp für Verwendungsarten:

1. Spaghetti mit geriebenem Gouda oder Parmesan Käse.
2. Penne mit Fleischsauce und Gorgonzola.
3. Oder einfachen Nudelauflauf mit Fleischsauce.
4. Lasagne mit Fleischsauce und deftigen Emmentaler Käse.

Der Vielfalt an Gerichten und Zusammenstellung sind hier keine Grenzen gesetzt!

