

Bolognese - Sauce 4

Kategorien: Saucen, Marinaden, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

500	ml	Tomaten, passiert
1	Gramm	Zwiebel
4	Zehen	Knoblauch, grob Gehackt (evtl. mehr)
		Oregano
		Paprika, pulver
		Salz
		Pfeffer
250	ml	Brühe
500	Gramm	Rinderhack oder halb und Halb

Anleitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch in etwas Olivenöl andünsten. Mit den passierten Tomaten und der Brühe ablöschen. Das Hackfleisch und Salz zugeben und bei geschlossenem Deckel mindestens 45 min kochen.

Mit den restlichen Gewürzen abschmecken.