

Hackfleisch - Mais - Tomatensauce (Zu Teigwaren)

Kategorien: Grundlagen, Sauce, Nudeln, Nudelsauce

Zutaten für: 6 Portionen

14		Knoblauchzehen
3	mittl.	Zwiebeln
100	Gramm	Mageren Speck
450	Gramm	Gehacktes; gemischt
2	Dosen	Geschaelte Tomaten; a 800 g
1	Dose	Mais
2	Essl.	Ketchup; o. Tomatenmark
150	ml	Rotwein, trocken
1	Prise	Sherry; trocken
1	Teel.	Salz
2	Teel.	Pfeffer
1	Prise	Tabasco
1/2	Teel.	Paprika; scharf Chilipulver
1	Teel.	Ital. Kraeutermischung Majoran, Thymian, Rosmarin Salbei, Bohnenkraut, Oregano, Basilikum
1	Teel.	Oregano
200	Gramm	Suesse Sahne Parmesan; o. Emmentaler Frische Petersilie

Anleitung:

Speck wuerfeln und in Butter anbraten, Zwiebelwuerfel dazu. Wenn die Zwiebeln glasig sind das Gehackte hinzugeben. 5 Minuten koecheln lassen, bis das Gehackte durch ist. Jetzt die beiden Tomatendosen in den Topf schuetten und die Tomaten (mit Holzloeffel) zerdruecken. Geschaelten Knoblauch durch die Knoblauchpresse druecken und untermischen. Ketchup, Sherry, Rotwein und Salz begeben und koecheln lassen (ca. 15 min.). Jetzt kann man direkt weitermachen oder eine beliebig lange Pause einlegen. Mais (ohne Fluessigkeit), Pfeffer, Tabasco, Paprika, Chilipulver, Italienische Kraeutermischung, Oregano und Sahne zu der Sosse geben, schoen ruehren und aufkochen lassen. Teigwaren nach Vorschrift kochen. Waehrend des Teigwarekokochens gewaschene Petersilie klein hacken, spaeter etwas auf die Sosse geben (fuer die Optik), den Rest in einer Schale auf den Tisch stellen. Parmesan / Emmentaler in einer Schale auf den Tisch stellen. Anmerkung: Nachsalzen nach Bedarf Einlanges koecheln hat einer Tomatensosse noch nie geschadet, so kann man schon vormittags die Sosse machen (ohne Kraeuter) und den Rest dann kurz vor dem Essen. Eignet sich auch fuer die Versorgung von Massen, da der Arbeitsaufwand fuer 6 oder 12 oder ... minimal ansteigt.