Tomatensauce (Spettingsauce)

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Sauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

250	Gramm	Schweinegehacktes
250	Gramm	Rindergehacktes
2	mittl.	Zwiebeln
800	Gramm	Passierte Tomaten (1 gr. Dose)
1	Würfel	Fleischbruehe
3	klein.	Dosen Tomatenmark
		Mehl, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Estragon
		Oregano, Petersilie, Pfeffer, Salz,
		Cayennepfeffer, Muskat, Zucker,
		Paprika (suess + scharf)
1/2		Zitrone; den Saft

Anleitung:

Das Gehackte mit etwas Oel in einem Topf mit hohem Rand anbraten. Die zu kleinen Wuerfeln geschnittenen Zwiebeln dazugeben und glasig anbraten. 1-2 Essl. Mehl unterruehren und dabei den Topf vom Herd nehmen. Die passierten Tomaten hinzugeben und ca. 30 Min. koecheln lassen. Knoblauch nach Belieben, etwas Zucker, 1 Bruehwuerfel und die restlichen Gewuerze hinzufuegen. as ganze mindestens 45 Min. auf kleinster Stufe koecheln Lassen.