


SSV Elspe 1911 – Thermomixrezept „Bolognese-Sauce“

Zutaten :








 15 Portionen

 50 Minuten

500 g Rinderhackfleisch
20 g Speiseöl
100 g Zwiebeln
1 Tube Tomatenmark
2 große Dosen Geschälte Tomaten
4 Gemüsebrühwürfel
200 ml Wasser
1 TL Pizzagewürz
1 TL Zucker
½ TL Paprikapulver
¼ TL Pfeffer weiss



Zubereitung :

1. Geschälte Tomaten in den  geben und **30 Sek. / Stufe 6** zerkleinern anschließend umfüllen und  ausspülen.
2. Zwiebeln in den  geben und **3 Sek. / Stufe 5** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Öl zugeben und **3 Min. / 120° /  / Stufe 2** dünsten.
4. Hackfleisch hinzugeben und **10 Min. / Varoma /  / Stufe 2** dünsten.
5. Tomatenmark hinzu erneut **2 Min / Varoma /  / Stufe 2** dünsten.
6. Wasser, Gemüsebrühwürfel, Gewürze und vorbereitete Tomaten hinzufügen, **30 Min. / 100° /  / Stufe 2** kochen.

Guten Appetit !