



Hackfleischsauce „Schweizer Art“

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

500 g gemischtes Hackfleisch, Schwein und Rind

150 g fein gewürfelter Bauchspeck

2 Zwiebeln

250 ml trockener Rotwein

250 ml Rinderbrühe

2 EL Tomatenmark

1 Becher Schmand oder feste saure Sahne

2 EL Petersilie, gehackt

1 gute Prise Paprikapulver

Bratöl

Pfeffer und Salz



Zubereitungszeit mit Vorbereitung: 20 Minuten

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ebenso den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne die Bauchspeckwürfel kross braten, anschließend die Zwiebelwürfel zugeben und glasig mitbraten. Nun das gemischte Hackfleisch zugeben und von allen Seiten bei reduzierter Hitze anbraten, solange bis es gut zerfallen ist.

Das Tomatenmark unterrühren und nochmals ein bis zwei Minuten weiter braten lassen.

Danach den Rotwein zugießen und zur Hälfte einkochen lassen. Anschließend die Rinderbrühe zugeben und nochmals gut einkochen lassen. Die Sauce solange bei kleiner Hitze kochen lassen, bis sich alles gut miteinander vermischt hat.

Zum Schluss den Schmand oder die feste saure Sahne unterheben, mit dem Paprikapulver, einer guten Prise Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Die gehackte Petersilie darüberstreuen und am besten mit Nudeln servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!