

Rezept

## Hackfleischsauce

Ein Rezept von Hackfleischsauce, am 25.07.2024

### Zutaten

- |                                                              |                                          |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>100 g</b> Zwiebeln                                        | <b>100 g</b> Möhren                      |
| <b>100 g</b> Staudensellerie                                 | 4-5 Knoblauchzehen                       |
| <b>100 g</b> geräucherter Bauchspeck                         | je 2 Zweige Rosmarin, Salbei und Thymian |
| 4-6 EL Olivenöl                                              | <b>1 kg</b> Hackfleisch                  |
| 1/4 l Rotwein                                                | Salz                                     |
| Pfeffer                                                      | 1/2 l Brühe                              |
| <b>1</b> 1/2 kg geschälte Tomaten (frisch oder aus der Dose) |                                          |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 2 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

### Zubereitung

1. Gemüse und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Speck fein würfeln. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und hacken.
2. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Hackfleisch darin in 2-3 Portionen 6-8 Min. braten und rühren, bis es krümelig wird und beginnt, braun zu werden. In die letzte Pfanne, kurz bevor das Fleisch fertig ist, Kräuter, Gemüse, Knoblauch und Speck geben und 1-2 Min. mitbraten. Mit etwas Rotwein ablöschen.
3. Alles in einen Topf geben, den Wein vollständig einkochen lassen, dabei nach und nach weiteren Wein zugeben, immer wieder einkochen lassen. Sobald der Wein verbraucht ist, mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe und Tomaten dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. schmoren.
4. Die fertige Sauce abschmecken – nicht zu kräftig, die Sauce wird beim Einkochen weiter konzentriert – und in Einmachgläser füllen. 45 Min. sterilisieren, abkühlen lassen, kühl und dunkel lagern.