Hackfleischsauce

Nach einem Rezept von Chefkoch

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 3.125 | kg | Hackfleisch |  |
| 12 | Stk | Zwiebeln, gehackt |  |
| 6 | Stk | Knoblauchzehe, gepresst |  |
| 12.5 | EL | Olivenöl | Hackfleisch im heissen Öl scharf anbraten und dann die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen. |
| 6 | Dosen | Tomatenmark | Wenn das Hackfleisch krümelig ist, Tomatenmark hinzugeben und gut untermischen. |
| 6-12 | Dosen | Wasser, leere Tomatenmarkdose verwenden |  |
|  |  | Salz und Pfeffer |  |
| 18 |  | Lorbeerblätter, getrocknet |  |
|  |  | Kräuter, gemischt | Mit dem Wasser ablöschen, würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen. |
|  |  |  | |
| Variante: | | * Hackfleisch durch Gemüse ersetzten (Bsp. Knollensellerie) | |