

Hackfleisch mit Tomaten



Zutaten für ca. 8 Personen:

- 1,5 kg Hackfleisch (Rind oder Schwein,
Fleischwolf: 6-8 mm Ø Scheibe)
- 1,2 kg frische Tomaten oder gewürfelte Pelati
- 0,5 dl Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 2 - 4 Knoblauchzehen
- 5 dl Weiss- oder Rotwein
- 1 Bund frische Blätter Basilikum
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zucker
- etwas Gemüsebouillon

Zubereitung:

Frische Tomaten im heissen Wasser ca. 30 Sekunden abbrühen und schälen.

Halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

Hackfleisch mit in die Pfanne geben, würzen und gut anbraten.

Mit dem Wein ablöschen.

Tomatenwürfel oder Pelati und Zucker dazugeben, aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen.

Die Basilikumblätter grob hacken und zugeben.

Alles nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen und abschmecken.