Tomatensoße mit Fleisch

Zutaten
500g Schweinehals
2 Dosen stückige Tomaten
1 Zwiebel
1Karotte
2 Zehen Knoblauch
50g Sellerie
1 gelbe und rote Paprika
200ml Brühe
70g Tomatenmark
2 EL Zitronensaft
1EL Basilikum
1EL Oregano
1TL Majoran
Öl zum Anbraten
Eine Prise Zimt und Zucker
Salz, Pfeffer, Chili

www.witt-pc.de

So funktioniert es!
Das Fleisch in kleine Würfel schneiden 1 - 2 cm.
Gemüse klein schneiden ca. 5 - 10 mm, die Paprika etwas größer lassen.
Den Knoblauch fein hacken.
Das Fleisch, in etwas Öl anbraten, nach kurzer Zeit das Gemüse, ohne die Paprika, und das Tomatenmark dazu geben und zusammen etwas schmoren lassen.
Es sollten sich ein paar Röstaromen gebildet haben.
Mit der Brühe ablöschen.
Die Tomaten dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.
1 Std. leicht köcheln lassen.
Kräuter einrühren.
Die Paprika, dazu geben und für weiter 40 - 45 Minuten einkochen lassen.
Mit Zitronensaft, etwas Zimt und eine Prise Zucker verfeinern.

Mein Tipp:
Nachdem die Soße schön eingekocht ist, 1 – 1,5 Kellen vom Nudelwasser dazu geben.
Die Soße bekommt dadurch eine schöne, sämige Bindung.
Die Nudeln bissfest kochen und in der Soße, die letzten 5 Minuten fertig garen.
Oder wie gewohnt die Nudel und die Soße separat servieren.

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481