

Schwäbisches Haschee (Hackfleischsoße) Edelstahl Antihaft-Sauteuse 4,3 l

Zutaten:

Schritt 1:

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Butterschmalz
1 TL Paprika Rosenscharf
Salz und Pfeffer

Schritt 2:

4 EL Sonnenblumenöl
500 g Rinderhackfleisch oder Schwein
(gemischt)
400 ml. Rinderfond

Schritt 3:

1 TL. Paprikapulver, edelsüß
1 TL Oregano, getrocknet
0,5 TL Senf
1 EL Tomatenmark
1 Pr. Zucker



Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. 3 EL Öl in der Edelstahl-Antihaft-Sauteuse 4,3 L erhitzen. Zwiebeln hellbraun braten. Butterschmalz dazugeben und unterrühren. Knoblauch, Rosenpaprika, schwarzen Pfeffer sowie eine Messerspitze Salz zugeben. Unter ständigem Rühren schön braun braten. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

4 EL Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Hackfleisch dazugeben und anbraten. Angebratene Zwiebeln mit Knoblauch wieder in die Pfanne geben und vermischen. Weitere 5 Minuten unter ständigem Rühren weiterbraten. Mit Rinderfond ablöschen und aufkochen.

Paprika edelsüß, Oregano, Senf, Tomatenmark und eine Prise Zucker zugeben. 15 Minuten auf mittlerer Stufe zugedeckt köcheln lassen, dabei mehrmals umrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Verwendete Produkte: Edelstahl-Antihaft-Sauteuse 4,3 l, Super-Hacker, Mix'n'Scraper

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN