



# hackfleischsoße "lorbeer"

Wolfgang Lindner

Dez.-Leiter Korruption im LKA

- Zwiebeln
- Hackfleisch
- sehr viele Lorbeerblätter
- Tomatenmark
- Gewürzketschup
- Tomatensoße (Glas)
- Rotwein zum Löschen
- Salz, Pfeffer
- Nudeln: Ricciutelle (Bandnudeln am Rand gewellt)



Zwiebel würfeln und in Öl andünsten.

Hackfleisch dazugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Tomatenmark, Glas Tomatensoße und Gewürzketschup dazugeben. Mit Wasser verdünnen, sodass die Soße den richtigen Soßenflüssigkeitsgrad bekommt. Sehr viele Lorbeerblätter hineingeben und eine Stunde köcheln lassen. Nudel kurz vor Ende der Kochzeit der Soße kochen.

Alle Zutaten in Mengen nach Gefühl.

Die Soße schmeckt den nächsten Tag, wenn sie gut durchgezogen ist noch besser!

*Guten Appetit!*