



- dunkle Hackfleischsauce zu Nudeln •

Zutaten

1 kg gemischtes Hackfleisch
2 Zwiebeln
2 Karotten
1 Liter Fleischbrühe
1 - 1,5 TL "Tolle Knolle" Gewürz
Salz, Pfeffer
1 TL Zuckerkukur
optional: Cayenne Pfeffer
Öl zum Anbraten

Zubereitung

Eine hohe Pfanne oder einen Topf erhitzen, Öl hineingeben und das Hackfleisch darin rundherum knusprig anbraten.
In der Zwischenzeit das Gemüse hacken oder klein schneiden, zum Fleisch geben und einige Minuten mit anbraten.
Mit der Brühe ablöschen. Zuckerkukur unterrühren.
Deckel auflegen und bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa 45 min köcheln lassen. Zwischendurch umrühren, damit nichts ansetzt.

Abschmecken.