

Ghackets Rindfleisch

Für 4 Personen

- 600 g gehacktes Rindfleisch
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 EL Tomatenpüree
- 1½ EL Mehl
- 1 dl Rotwein
- 2 dl Bouillon oder Bratensauce
- 1 Büchli Tomatenpüree
- ev. Senf
- wenig Salz
- Pfeffer aus der Mühle



gehackte Zwiebel im im heissen Öl knusprig braten. Fleisch zugeben und mitbraten, eventuell etwas Mehl drüberstäuben, damit das Fleisch schön braun anbrät. Das ist wichtig für das Aroma.

Mit Rotwein und/oder Bouillon/Bratensauce ablöschen, würzen, Tomatenpüree und/oder Pealti und eventuell etwas Senf zugeben, gut vermischen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln.

Dazu passt:

Hörnli und Apfelmus oder Salat. auch schon ganz toll geschmeckt hat rösti als beilage ;-)

(Falls das Gehackte für eine [Fleischpastete](#) benutzt werden soll, einfach die Sauce etwas weniger flüssig gestalten. Dann auskühlen lassen bevor es auf den Teigboden gegeben wird.)
