

Tomatensauce

Zutaten (6 Portionen)

60 g Zwiebel, geviertelt
50 g Butter, gesalzen
40 g Mehl
700 g Wasser
200 g Tomatenmark
1 TL Salz
2 Prisen Pfeffer
1 EL Zucker

Zutaten (3 Portionen)

30 g Zwiebel, geviertelt
25 g Butter, gesalzen
20 g Mehl
350 g Wasser
100 g Tomatenmark
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer
½ EL Zucker

Wiener Würstchen oder Jagdwurst

Zubereitung

Zwiebel 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter hinzufügen und 5 Minuten / 120 Grad / LL / Sanftstufe dünsten.

Mehl zugeben und 2 Minuten / 120 Grad / LL / Stufe 1 anschwitzen.

Die restlichen Zutaten zugeben und 10 Minuten / 100 Grad / Stufe 3 (nach 2 Minuten herunterregeln auf Stufe 2) köcheln lassen.

Wiener Würstchen oder Jagdwurst in Scheiben / Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Wurst 2 Minuten / 80 Grad / LL / Stufe 2,5 untermengen.

