DDR Tomatensoße – Rezept aus der Schulküche

Zutaten für 5 Portionen

- 125 g Butter
- 1 Zwiebel
- 60 g Tomatenmark
- 30 g Weizenmehl
- 250 g Ketchup
- 350 ml Wasser
- ½ TL Salz
- ½ TL Zucker
- Pfeffer

Außerdem:

- 500 g Makkaroni (oder andere Nudeln)
- 200 g Jagdwurst

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Erhitze die Butter in einem großen Topf. Brate die Zwiebeln darin glasig. Gib das Mehl und Tomatenmark hinzu. Rühre alles gut um.
2. Gieße das Wasser dazu und verrühre alles gut mit dem Schneebesen. Rühre dann den Ketchup unter. Sollte dir die Sauce zu dickflüssig sein, so gieße noch etwas Wasser dazu. Koche die Ketchup Tomatensoße auf. Püriere sie und koche sie erneut auf. Schmecke sie mit Zucker, Salz und Pfeffer ab.
3. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung. Schneide die Fleischwurst in Würfel und brate sie an. Serviere alles mit der Tomatensoße.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.