



Paste für Bratensauce

Zeit gesamt
🕒 3h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Suppengemüse	1 Bund
Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Rosmarin, frisch	5 g
Thymian, frisch	5 g
Öl	4 EL
Tomatenmark	50 g
Salz	100 g
Rotwein, trocken	100 ml
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Rinderhackfleisch	300 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Suppengemüse waschen und ggf. schälen. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Kräuter waschen, trockenschütteln und Blättchen von Stielen streifen.
2. In den Mixtopf Suppengemüse, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter und Tomatenmark geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Öl zugeben und Anbratstufe/7 Min. braten. Salz, Rotwein, Lorbeerblatt und Hackfleisch zugeben und Slow Cooking/2 Std./95 °C kochen.
3. Anschließend Messerbecher entfernen, Kocheinsatz als Spritzschutz aufsetzen und Dampfgarstufe/25 Min./Stufe 1 einkochen.
4. Bratenansatz 1 Min./Stufe 8 pürieren. Bratenpaste in ein heiß ausgespültes Schraubglas umfüllen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für Bratensauce 250 ml Wasser mit ca. 1 TL der Bratenpaste aufkochen. Die Bratenpaste hält sich ca. 1 Monat im Kühlschrank.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1180 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	70 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	67 g