



LA CASA UOMO MORTO
Sammlung erlesener und erprobter Rezepte

SUGO - FLEISCHSOSSE FÜR PASTA

Angaben gelten für 4-6 Personen

- 1 Pfund durchgedrehtes Schweinefleisch
- 3 italienische Würste (ohne Fenchel)
- 1 große zerkleinerte Karotte
- 2 mittelgroße zerkleinerte Zwiebeln
- ¼ Tasse fein gehackte Petersilie
- 1 Tasse zerkleinerter Salbei, Rosmarin und Knoblauch
- 2 Tassen Tomatensoße
- 2 Tassen geschnittene Tomaten (auch aus der Dose möglich)
- 1 Tube italienisches Tomatenmark
- 2 Tassen Wasser
- ¾ Tasse Weißwein
- 2 Esslöffel Muskatpulver
- 2 Esslöffel getrockneter oder frischer Thymian
- schwarzer Pfeffer und Salz nach Gutdünken
- ¾ Tasse Olivenöl

In eine ca. 30 cm-Pfanne Olivenöl und Gemüse geben. Abwarten bis die Soße fast fertig ist, erst dann Muskat und Thymian begeben – deren Geschmack würde sonst bei der Länge der Kochzeit verloren gehen.

Das Fleisch sowie die Würste beifügen und umrühren, die Flamme sollte mittelhoch sein. Sautieren, dann den Wein beifügen. Wenn dieser verdampft ist, all die Tomatenprodukte. Umrühren nicht vergessen.

Nun das Wasser, Salz und Pfeffer begeben, abdecken und auf kleinerer Flamme simmern lassen. 2 Stunden lang immer wieder umrühren und abschmecken, weiteren Pfeffer, Salz, Muskat und Thymian nach Geschmack beifügen.