

## Fleischsugo-Basis

Mit diesem Rezept lässt sich die Fleischsugo-Basis einfach vorbereiten. Das Sugo kann man für viele verschiedene Speisen verwenden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



### Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
400 g	<a href="#">Faschiertes</a>
	Öl
3 EL	Tomatenmark
	Paprikapulver
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

### Zubereitung

1. Für die **Fleischsugo-Basis** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Das Faschierte dazu geben und scharf anbraten.
2. Die passierten Tomaten und das Tomatenmark einrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Etwa 15-20 Minuten bei geringer Hitze garen lassen.

### Tipp

Die Fleischsugo-Basis eignet für viele Gerichte wie Cili con Carne, Lasagne, Pasta, Nudeln, gefüllte Palatschinken und viele mehr. Das Sugo eignet sich auch hervorragend zum Einfrieren.