

# Matchanudeln Matchapasta



Foto und Rezept von Gisela M.

**Zutaten (Menge für ca. 2 Personen, gewünschte Menge anpassen):**

*Nudelteig:*

*110 gr. Semola*

*110 gr. Mehl Type 00 (405er oder mehr Semola geht auch)*

*2 Eier Größe L*

*1 gehäufte TL Matchapulver*

*1 EL Öl*

*etwas Salz*

*ggf. etwas Wasser zum Justieren vom Teig*

*Sauce: (Saucenmenge für je eine Person, Mengen entsprechend vervielfältigen)*

*1 EL Schwarzkümmel (wer mag)*

*1 gehäufte TL Butter*

*3 Frühlingszwiebeln*

*1 große Hand voll Datteltomaten*

*1 großzügiger Schwups Sahne*

*Salz/Pfeffer*

**Zubereitung:**

Mit Knethaken aus Nudelteigzutaten einen Nudelteig herstellen. Dazu auf Min, maximal Stufe 1 kneten lassen. Manchmal hift es auch kurzzeitig zu K-Haken zu wechseln und dann wieder den Knethaken einzusetzen. Mit Wasser (vor allem falls die Eier

ggf. kleiner waren) Feintuning betreiben, wenn der Teig zu trocken ist.

Die fertige Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und mind. halbe Stunde kühl stellen.

Dann Teig mit Pastawalze auswalzen (erst ein paar Mal Stufe 1, dann immer eine Stufe weiter. Ich gehe bei Tagliatelle meistens bis Stufe 8, aber das ist Geschmackssache.

Dann Tagliatelleschneider einsetzen und die Teigblätter 1 x durchlassen und zu Tagliatelle verarbeiten. Zu Nudeln formen und mit Semola oder Mehl leicht bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.



Die Nudeln in Salzwasser zum Kochen bringen. Bei frischen Nudeln dauert es ca. 2 Minuten (je nach Nudelstärke) bis sie al dente sind, bitte immer wieder mal probieren.

In Pfanne (in CC ginge es auch) Schwarzkümmel ohne Butter für eine Minute rösten, aus der Pfanne nehmen und mit Stößel zerkleinern.

Butter in der Pfanne schmelzen. Frühlingszwiebel (in ca. 1-2 cm lange Stücke geschnitten) für ca. eine Minute mit anbraten. Dann Datteltomaten (halbiert) zugeben. Ca. 3-4 Minuten so verfahren.



Dann einen großzügigen Schwups Sahne zugeben und kurz aufkochen und leicht reduzieren lassen.

Nudeln in Soße geben und kurz schwenken.

Servieren und den Schwarzkümmel (wer mag) darüber geben. Guten Appetit!

---

## Nudelschnecken mit Spinat- und Frischkäsefüllung



Fotos von Gisela M.

Eintopf/Alles aus einem Topf – Giselas moderne Neuauflage ☐

Rezept für 3 Personen:

**Zutaten:**

*Nudelteig:*

110 gr. Semola  
110 gr. Mehl 405  
2 Eier Größe L  
etwas Kurkuma  
1 EL Öl  
Salz

*Füllung:*

1 große Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Etwas Olivenöl zum Anbraten  
400 gr. Babyspinat bzw. Blattspinat  
frisch geriebene Muskatnuss  
250 gr. Ziegenfrischkäse  
1 Ei  
Salz/Pfeffer

*Zum Fertigstellen:*

200 ml Gemüsefond oder Gemüsebrühe  
50 gr. geriebener Käse  
etwas Öl für die Form

**Zubereitung:**

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.



Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln (ich mache das herkömmlich mit einem Messer, mit Multi und Messer bzw. Würfelschneider geht es natürlich auch).

Etwas Öl in Kessel geben (den gleichen Kessel vom Nudelteig, Mini-Mehlrreste am Rand stören überhaupt nicht), Temperatur auf 140 Grad stellen, Kochröhrelement, Intervallstufe 3. Dann Zwiebeln zugeben und andünsten.



Dann den gewaschenen Babyspinat (oder geputzten Spinat) zugeben und Temperatur auf 110 Grad/Rührintervall 2 zurückstellen. Die Schüssel ist anfangs ganz voll, aber der Spinat fällt recht schnell zusammen.... Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss bitte noch abschmecken.



Wenn der Spinat zusammengefallen ist, aus dem Kessel in eine kleine Schüssel umfüllen, am besten über ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft (die nicht gebraucht wird):



Nun ist der Kessel wieder leer. Reste vom Spinat stören gar nicht. Jetzt den Frischkäse, ein Ei, ggf. ein paar frische Kräuter, 1-2 EL Öl, Salz/Pfeffer zugeben und mit dem Flexi kurz laufen lassen, bis alles schön vermischt ist:

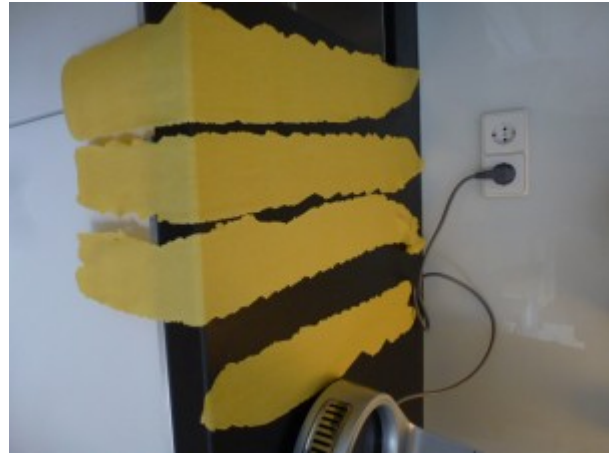


Nudelteig aus dem Kühlschrank holen, in vier Stücke teilen und auswalzen.

Ich drücke je ein Stück dazu platt und lasse es erst auf Stufe 1 durchlaufen. Dann falte ich es und lasse es nochmal auf Stufe 1 durch.



Das ganze mit den anderen drei Stückchen auch machen. Und dann der Reihe nach alle vier Stücke walzen bis sie dünn wie Lasagneblatten sind. Ich habe bis Stufe 8 gewalzt. Auf dem Foto sieht man links die Streifen bei Stufe 1 und rechts bei Stufe 8:



Nun schneidet man Stücke von ca. 20 cm – aus einem langen Streifen kamen je nach Größe drei bzw. vier Streifen raus. Diese mit der Ziegenfrischkäsecreme bestreichen und danach Spinat und frisch gemahlenen Pfeffer darübergeben. Wer hat: ein Klecks Tomatensauce würde sich auch gut machen.



Eine Auflaufform mit etwas Öl eincremen. Die Streifen wie Schnecken aufrollen und längs in die Form setzen.

Fond oder Gemüsebrühe erwärmen und ca. 1-2 cm hoch einfüllen.



Käse über Auflauf reiben.

180 Grad Umluft/mittlere Dampfzugabe/30 Minuten

(Durch den Dampf werden die freiliegenden Nudeln nicht hart, nur leicht braun. Wer keinen Dampfbackofen hat, sollte die Form in den ersten 20 Minuten mit etwas Alufolie abdecken).

Fertig!



---

Tomatensugo mit der  
Beerenpresse



Anleitung von Lisa Smile und Rewecka Berberis/Fotos Rewecka Berberis

**Zutaten:**

- 5 kg Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Gemüsezwiebel in Scheiben
- 1 große Knoblauchzehe

**Zubereitung:**

Die Tomaten habe ich mit 2 EL Olivenöl, 2 EL Honig, 2 Zweigen Rosmarin, 1 Gemüsezwiebel in Scheiben (im Multi grobe Scheibe) und 1 großen Knobizehen – in feine Streifen für 1 h bei 180 C im Backofen gehabt.

Umrühren erst wenn oben braun wird.

Etwas abkühlen lassen und dann 3x durch die Beerenpresse geben.



*Tipp Katharina Schmidt:*

Den Trester der Tomaten trocknen und zum Würzen nehmen



Foto Monika Klein

---

## Krautfleckerl – Variationen



Fotos Margit Fabian/Rezept Nr. 1

### 1. Rezept von Margit Fabian

15 Sekunden für 1/2 Kopf Kraut (Multi, Julienne-Scheibe), 15 Minuten für die Nudeln aus 500 g Mehl/Semola (Pasta Fresca, [Bandnudelmatritze](#))

### **Zutaten:**

1/2 Kopf Kraut

500 gr. Pasta mit Pasta Fresca

Salz

Öl

Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Kraut wurde in Öl gedünstet, gesalzen. Dann kommen die Nudelflecke dazu. Wir geben beim Essen dann immer noch großzügig gemahlene Pfeffer darüber.

## **2. Rezept von Linda Peter**

Den Speck kann man auch weglassen

### **Zutaten:**

500 g Weißkraut

1 Zwiebel fein hacken

125 g Frühstücksspeck

2 EL Kristallzucker

125 ml Weißwein

2 Knoblauchzehen

300 g Teigfleckerln

2 EL Majoran

Salz

Pfeffer

Kümmel

Majoran

Butterschmalz

### **Zubereitung:**

Vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut in ca. 1 cm breite Streifen schneiden (z.B. Multi Scheibe 4 oder 6).

Zwiebel schälen. Zwiebel und Speck klein

schneiden. Zucker in 2 EL Butterschmalz karamellisieren, Zwiebel

und Speck einrühren und goldbraun rösten.

Kraut untermischen, mit Wein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und zerdrücktem Knoblauch würzen. Kraut zudecken

und bei schwacher Hitze weich dünsten (dauert ca. 15 Minuten).

Inzwischen Fleckerln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Fleckerln und Majoran unter das fertige Kraut mischen.

**3. Rezept, ausprobiert von Gisela M., aus der Sendung "Tim Mälzer kocht" von 2011 und auf CC umgewandelt**



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 3

für 4 Personen

**Zutaten:**

500 gr. Weißkohl (muss man nicht abwiegen: ein Multi voll ergibt 500 gr.)

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

6 EL Öl

2 TL edelsüßes Paprikapulver

2 TL getrockneter Majoran

1,5 TL Zucker

150 ml Geflügelbrühe (ich hatte Fond)

Pfeffer

Salz

200 gr. Lasagneblätter (ich hatte doppelte Menge von Teig Nr. 2 von hier: [Pasta-Fresca-Rezepte](#), mit Lasagnematritze)

150 gr. gekochter Schinken

100 gr. Bergkäse (ich hatte nur 50 gr.)

2 EL Kürbiskerne

### **Zubereitung:**

Nudelteig nach Rezept herstellen und mit Pasta Fresca und Lasagnematritze verarbeiten, Teig in Fleckchen zerreißen (Alternativ nimmt man Lasagneblätter).



Kraut putzen und mit Juliennescheibe von Multi (Nr. 6) zerkleinern. Menge muss nicht abgewogen werden. Ein voller Multi kommt genau hin.



Zwiebel in feine Streifen und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden (ich mache das herkömmlich mit Messer, mit Multi würde es auch gehen)

Etwas Öl in Kessel geben, Kochröhrelement einsetzen, bei 140 Grad/Rührintervall 3 Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Paprikapulver, Majoran und Zucker zugeben.

Brühe oder Fond zugeben und aufkochen. Dann Kohl zugeben, Temperatur auf 130 Grad zurückstellen, Rührintervall 2, Timer 12 Minuten. Abschmecken (12 Minuten war bei mir perfekt. Lt. Rezept 10-15 Minuten).



Backofen auf 220 Grad O/U aufheizen.

Die Nudeln in Salzwasser kochen und abtropfen lassen.

Schinken klein schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.



Schinken mit Nudeln und Kohl vermischen und in Auflaufform geben.



Käse raspeln (geht mit Multi perfekt, ich nehme meistens die Microplanereibe) und über Auflauf streuen. Kürbiskerne darübergeben. Im Ofen 10 Minuten überbacken.



Ggf. mit etwas Kürbiskernöl vor dem Servieren beträufeln.

Guten Appetit!

---

## [Pelmeni – original russisches Rezept](#)



Fotos Anna G.

Originalrezept

von

hier

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/23856/>

Von Anna G. übersetzt, in Teilen abgewandelt und auf CC umgesetzt.

### **Zutaten:**

#### *Teig:*

2 Becher Mehl (250 ml d.h. großer Becher)

1 TL Salz

ein Ei

1/2 Tasse lauwarme Milch

1 TL Sonnenblumen-Öl

#### *Füllung:*

500 Gramm Fleisch (Schweinehack, evtl. mit etwas Bauchhack)

Zwiebeln

Salz/Pfeffer

#### *Zum Kochen:*

Lorbeerblatt

Salz

### **Zubereitung:**

#### *Teig:*

Mehl, Salz, Ei und Milch in die Schüssel geben, mit dem K-Haken verrühren, ein TL Sonnenblumen-Öl dazu, kneten lassen. In der Schüssel bei Zimmertemperatur 40 Min. ruhen lassen.



Füllung:

500 Gramm Fleisch mit Zwiebeln in den Multi mit Messer und pulsen. Salzen und pfeffern.



Dünn ausrollen (z.B. mit Pastawalze oder Nudelholz), mit einem Glas mit scharfem Rand oder einem anderen runden Ausstecher Kreise ausstechen, Hack drauf geben (wenig).



Zuklappen, Ränder GUT zudrücken und in der Mitte



zusammenführen (s. Fotos).



Wasser mit Lorbeerblatt und Salz zum Kochen bringen (in Topf oder CC), Pelmeni reingeben , ca. 12 Minuten kochen.



Servieren mit saurer Sahne (meine Kinder nehmen noch Ketchup).  
Guten Appetit!



---

## Spaghetti-Garnelen-Pfanne mit Zoodles, Cranberries, Pinienkernen, Thymian und Majoran



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Saskia Renker

### **Zutaten für 4 Personen:**

*Nudelteig:*

125 gr Semola

1 Ei

5 ml Olivenöl

ggf. 10 ml Wasser

Salz

*Sosse:*

ca. 20 Garnelen, küchenfertig

750 g Zucchini

4 Knoblauchzehen

4 Zweige Thymian

60 g Pinienkerne

60-80 g Cranberries

Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer

Kräuter zum garnieren, z.B. Thymian und Majoran

### **Zubereitung:**

Nudeln nach Wunsch mit der Pasta fresca herstellen (Multizerkleinerer oder K-Haken). Ich hab als Matrize die [Spaghetti quadri](#) gewählt und Teig Nr. 3 aus dem [Blog](#) genutzt. Nudeln kochen und an die Seite stellen.

Zucchini waschen und putzen, mit einem Spiralschneider in Streifen schneiden. Wer keinen Spiralschneider hat, kann die Zucchini auch mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen, Thymian von den Stielen abziehen, beides fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen, Knoblauch, Thymian, Pinienkerne und Cranberries für circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Zucchiniestreifen, Spaghetti und Butter hinzufügen, durchschwenken und kurz mitgaren. Dann salzen und pfeffern.

Auf Tellern anrichten und mit Kräutern garnieren.



Foto Saskia Renker

---

## Dim Sum mit Möhren-Lamm-Füllung (Chinesische Nudeltaschen)



Rezept und Fotos mit freundlicher Erlaubnis von [kochliebe.de](http://kochliebe.de)

Dieses Rezept und mehr findet ihr unter [kochlie.be](http://kochlie.be)

**Zutaten (für 2 Täschen-Liebhaber):**

150g Mehl

1/4 TL Salz  
1 TL Öl  
65ml Wasser (plus ein paar weitere EL Wasser)  
150g Lamm-Steak  
1 Knoblauchzehe  
1 Stück Ingwer (1,5 cm)  
2 Möhren  
1 Frühlingszwiebel  
etwas Salz, schwarzer Pfeffer  
3 EL Öl  
1 EL Fischsauce  
gemahlener Zimt  
1 Bund Basilikum  
4 Chinakohlblätter  
50 ml Sojasauce  
2 EL Reisessig  
1 EL Sesam  
1 Stück Ingwer (1 cm)

### **Zubereitung:**

Für den Teig das Mehl mit dem Wasser verkneten (Knethaken) bis es eine krümelige Konsistenz hat. Salz, und Öl dazu geben und so lange eslöffelweise Wasser dazugeben und kneten bis der Teig glatt und elastisch ist. In Folie 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zeit das Steak salzen und pfeffern und in etwas Öl in der Pfanne von beiden Seiten bei starker Hitze kurz anbraten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Im Bratsatz sehr klein geschnittenen Knoblauch und Ingwer anbraten. Möhren schälen und Frühlingszwiebel putzen und beides in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls anbraten. Fischsauce und Zimt nach Geschmack (glaubt mir, das passt!) dazugeben und 1 Minuten dünsten. Abkühlen lassen und mit dem Fleisch vermischen. Basilikum hacken und untermischen.

Teig auf bemehlter Fläche in Rolle zu gleich großen Stücken schneiden und diese zu dünnen Kreisen ausrollen. Je 1 EL Füllung in die Mitte geben. Den Teig darum leicht nach oben ziehen und rundherum in Falten legen, so dass kleine Säckchen (siehe Foto) entstehen. Oben leicht eindrehen, damit alles verschlossen ist.

In der Cooking Chef mit Dampfgar-Einsatz zu einem Viertel mit Wasser füllen und Wasser aufkochen (Rührintervall 3, ca. 110 Grad einstellen). In den Dampfgaraufsatz Chinakohlblättern auslegen und die Dim Sum hinein setzen. Spritzschutz aufsetzen, etwa 15 Minuten dämpfen.

Für den Dip Sojasauce mit Essig, Sesam und geriebenem Ingwer verrühren und zu den Dim Sum servieren.

---

## Flußkrebs - Lasagne - Päckchen mit Safran Bechamel Sauce



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

*Nudelteig*, vgl. hier, Teig Nr. 2, doppelte Menge:  
<http://www.cookingchef-freun.de/?p=752>

*Bechamelsosse:*

1 mittlere rote Zwiebel

60 gr. Butter

60 gr. Mehl

1/2 L Milch

Salz/Pfeffer/Schuß Worchester Sauce, kleine Messerspitze

Muskat und große Messerspitze Safran

*Füllung:*

Erbsen

Pinienkerne

Cocktailtomaten

Zucchini

Flusskrebse

Salz/Pfeffer

ggf. Mozzarella als oberste Schicht

**Zubereitung:**

*Pastateig:*

Lasagneblätter mit Pasta Fresca, Lasagnematritze Teig Nr 2 (doppelte Menge ) hergestellt. K-Haken und ich werden keine Freunde. Bin dann wieder auf Multi umgestiegen.

*Bechamelsosse:*

Im Kessel rote Zwiebel (gewürfelt) glasig dünsten. Mit Butter und Mehl mit Flexielement anschwitzen u mit 1/2 l Milch Bechamelsosse herstellen. Salz Pfeffer, Schuß Worchester Sauce, kl. Msp Muskat u grosse Messerspitze Safran (Pulver, keine Fäden gehabt) dazu geben und aufkochen lassen. Intervalstufe 1.

*Füllung:*

Erbsen kochen, Pinienkerne anrösten, Cocktailtomaten klein würfelig schneiden. Kurz im Topf alles anrösten und Zucchini hineinreiben (Multi). Zum Schluss Flusskrebse dazu geben Erst dann Salz und Pfeffer dazugeben, da Krebse oft in Salzlake sind. Auskühlen lassen.



Lasagneblätter herstellen und dann wie kleine Päckchen füllen und in die Form schichten. Bechamelsauce darüber verteilen und ins Rohr schieben. Wer möchte etwas Morzarella drüberstreuen. Ca 20min bei Anfangs 200 Grad Heißluft und dann auf 180 Grad backen.



---

**Gewickelte Safranlasagne mit verschiedenen Käsesorten und**

# Kirschtomaten



Fotos: Gisela Martin

Rezept aus dem Italienischen übersetzt von Zeitschrift "Alta scuola di Cucina Kenwood 01/2016"

4 Personen

## Zutaten:

300 gr. Nudelteig bestehend aus 200 gr. Mehl Type 00 (Anmerkung GM: Ich hatte 100 gr. 00, 110 gr. gemahlene Hartweizengrieß), 2 Eier Größe L, 1 Safranumschlag, 1 TL Öl, Salz

Bechamelsosse bestehend aus 300 ml Milch, 30 gr. Mehl Type 00, 30 gr. Butter, Muskatnuss, Salz

250 gr. Mozzarella

80 gr. Ricotta

60 gr. Parmesan

200 gr. Kirschtomaten

60 gr. geschälte Pistazien

2 EL Olivenöl extravergine

20 gr. Schalotten

Basilikum, Butter, Salz

## Zubereitung:

Mit Knethaken Nudelteig bei mittlerer Geschwindigkeit für 5 Minuten kneten. In Klarsichtfolie wickeln und in Kühlschrank

für ca. 1 Stunde legen.

Für Bechamelsosse die Butter bei 60 Grad schmelzen lassen, Flexielement einsetzen. Gesiebttes Mehl zugeben und rühren lassen, bis das Mehl komplett aufgenommen ist. Temperatur auf 120 Grad stellen und ca. eine Minuten kochen lassen, bis alles nussfarben ist.. Giesst die Milch dazu und kocht weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Salz und frisch gemahlene Muskatnuss zugeben.

Nudelteig mit Pastawalze zu langen Streifen auswalzen, Teig für ca. 10 Minuten trocknen lassen.

Die Schalotten z.B. mit Gewürzmühle klein hacken.

In der Schüssel das Kochrührelement einsetzen. Öl und Schalotten zufügen. Andünsten bei 110 Grad für 5 Minuten, Rührintervall 3.

Fügt die in der Mitte durchgeschnittenen Tomaten zu, erhöht die Temperatur auf 120 Grad und kocht das ganze für weitere 3-4 Minuten. Leicht salzen.

Gibt die Pistazien in den Multizerkleinerer mit Messer und zerkleinert die Pistazien mit der Pulsetaste. Entnimmt die Pistazien und fügt den Mozzarella zu und zerkleinert den Mozzarella bei Geschwindigkeit 2. Dann legt ihn zum Abtropfen auf Küchenpapier.

Legt in den Multizerkleinerer die Scheibe zum Zerkleinern von Parmesan ein und reibt den Parmesan.

Gibt jetzt den Mozzarella, den Ricotta und die Hälfte vom Parmesan in die lauwarme Bechamelsosse. Fügt auch kleingeschnittenes Basilikum, Teile der Pistazien und die Tomaten. Rührt langsam um, bis das ganze sich verbunden hat.

Kocht die langen Nudelstreifen in gesalzenem kochendem Wasser für 2 Minuten. Gießt kaltes Wasser über die Nudelbänder und lasst sie abtrocknen.

Jetzt eine runde Auflaufform mit ca. 12 cm Durchmesser (Anmerkung GM: hatte ich nicht, daher habe ich einfach eine Souffleform verwendet) einbuttern. Füllt die Lasagneblätter in Kreisform ein und fügt im Inneren zwischen den Teig die Tomaten-Käse-Masse.

Bestreut mit den restlichen Pistazien und dem restlichen Parmesan und gebt auch ein paar Butterflocken oben drauf.

Im Backofen bei 180 gr. Heissluft für 15 Minuten gratinieren (Anmerkung GM: falls der Backofen Dampfzugabe hat, würde ich mittlere Dampfstufe wählen).



---

## [BoLognese Sauce](#)



Rezept zur Verfügung gestellt von Christine Wittlin-Ingold

**Zutaten:**

750g Rind- und Kalbsgehacktes

3 EL Olivenöl

6 Zwiebel

6 Knoblauch gepresst

2 Peperocini gehackt

3 Stange Sellerie gehackt

3 Karotten gehackt

3 kleine Dosen Tomatenpüree

3 dl Rotwein

3 Dosen Tomaten

Salz ,Pfeffer, Senfpulver, Worcester Sojasauce pikant und...  
vieles mehr, da ich es gerne scharf habe.

1 1/2 Tl Zucker

Oregano, Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Koriander,  
Petersilien

6 Lorbeerblätter

**Zubereitung:**

Rind und Kalbsgehacktes und Öl portionsweise anbraten (bei 140  
Grad in CC oder in Pfanne)

6 Zwiebel,

6 Knoblauch gepresst

2 Peperocini gehackt

3 Stange Sellerie gehackt

3 Karotten gehackt

3 kleine Dosen Tomatenpüree

in CC mit Kochröhrelement andünsten,

mit 3 dl Rotwein ablöschen und einkochen lassen

3 Dosen Tomaten

Salz ,Pfeffer, Senfpulver, Worcester Sojasauce pikant und...  
vieles mehr, da ich es gerne scharf habe.

1 1/2 Tl Zucker

Oregano, Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Koriander,  
Petersilien

6 Lorbeerblätter zugeben und 3 Stunden bei ca. 95 Grad köcheln lassen.