

# Italienische Fleischsauce aus dem Schongarer

Machen Sie sich bereit für diese leckere Tomatensauce. Durch die einzigartige Temperaturregelung des Gärautomaten und Schongarers, können Sie diese Sauce für einige Stunden oder den ganzen Tag kochen, um die komplexen Aromen entwickeln zu lassen. Ein Bonus ist die schnelle, unkomplizierte Zubereitung mit einem echten Eintopfrezepth. Beginnen Sie die Sauce auf dem Herd in Ihrem Lieblings-Metalltopf oder in Ihrem niederländischen Ofen, und geben Sie den Topf anschließend in den Schongarer. Sie bekommen eine wunderbare Sauce für Pasta oder Lasagne.

**Ergiebigkeit:** Ungefähr sechs bis acht Portionen.

**Zeitplanung:** 30 Minuten Vorbereitung und mindestens 3 Stunden im Schongarer.

Zutaten	Menge	Gramm
Italienische Wurst, süß oder scharf	½ Pfund	225
Rinderhackfleisch, fettarm	1 Pfund	450
Olivenöl	3 EL	45
Zwiebel, gehackt	1 Tasse	142
Knoblauchzehen, fein gehackt	4	20
Grüne Paprika, gehackt (optional)	½ Tasse	70
Basilikum	2 TL	2
Oregano	1½ TL	1
Lorbeerblätter	2	1
Salz	2 TL	12
Tomatenpüree, in Konserve	1	820
Tomatenmark, in Konserve	1	170
Rotwein	2 EL	30
Tomaten, frisch gehackt	1 Tasse	200
Schwarzer Pfeffer	¼ TL	0,7
Petersilie, frisch gehackt	½ Tasse	15
Pilze, grob gehackt (optional)	½ Tasse	39
Parmesan oder Romano-Käse, gerieben	½ Tasse	50

**Ausstattung:** Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer sowie ein Metallkochtopf mit weniger als 20 cm Höhe, ca. 6 Liter Volumen, kurzen Griffen und Deckel. Bei einer Gesamthöhe von weniger als 20 cm Höhe kann der Topf während des Schongarprozesses in der Mitte des Gärautomaten stehen.

*Anmerkung: Es können auch die Originalmodelle des Klappgärrautomaten und Schongarers (FP-101 und FP-201) verwendet werden. Stellen Sie den Gärrautomaten auf 49 °C ein und setzen Sie den Kochtopf direkt auf die Heizplatte des Gärrautomaten. Folgen Sie dem Rezept.*

**Gärrautomaten vorbereiten:** Die Wasserschale und das Gitter aus dem Gärrautomaten entfernen. Den Schongarmodus wählen und die Temperatur auf 90 °C einstellen. Der Topf wird eine Temperatur von 88 bis 93 °C erreichen.

**Erste Zutaten kochen lassen:** Das Olivenöl im Kochtopf bei mittlerer Hitze auf einem Herd erwärmen und dann Zwiebeln, Knoblauch und grüne Paprika hinzufügen. Ungefähr 8 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind.

**Gewürze hinzufügen:** Die Gewürze zu den Zutaten im Topf hinzufügen und gut mischen.

**Mit Fleisch kombinieren:** Fügen Sie Rindfleisch und Wurst hinzu. Bei mittlerer Hitze ungefähr 4 Minuten kochen lassen und gelegentlich umrühren.

**Weitere Zutaten hinzufügen:** Tomatenpüree, Tomatenmark, gehackte Tomaten und Rotwein dazugeben und mischen. Schwarzen Pfeffer mit Pilzen einrühren.

**Zudecken und kochen lassen:** Den Kochtopf zudecken und ihn in die Mitte der Aluminiumheizplatte des Gärrautomaten stellen. Den Deckel des Gärrautomaten schließen und die Sauce mindestens 3 Stunden kochen lassen.

*Anmerkung: Stellen Sie den Topf vorsichtig in die Mitte des Gärrautomaten und vermeiden Sie ein Hin- und Herschieben des Topfes. Ein Verkratzen der Aluminiumoberfläche auf der Grundplatte des Gärrautomaten wird die Funktion des Gärrautomaten nicht beschädigen, nur sein Erscheinungsbild. Wenn Sie ein Blatt Aluminiumfolie auf die Grundplatte des Gärrautomaten legen, schützt dies die Grundplatte vor Verschütten.*



**Servieren:** Genießen Sie die Pasta mit Parmesankäse über der Sauce und garnieren Sie sie mit frischer Petersilie.