

Makkaroni mit Original DDR-Tomatensauce aus der Schulspeisung



Ein einfaches Gericht was immer geht, sind Makkaroni mit Original DDR-Tomatensauce. Damals wie heute - beliebt bei Jung und Alt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 große Zwiebel	
150 g Jagdwurst	klein schneiden, in Bratfett bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anschwitzen bis die Zwiebeln glasig sind, dann beiseitestellen.
4 EL Bratfett	
125 g Butter	in einem Topf zum Schmelzen bringen und mit dem Mehl zu einer Mehlschwitze binden.
2 EL Mehl	
2 EL Tomatenmark	
200 ml Werder Tomatenketchup	Tomatenmark dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Wasser auffüllen, dass sich eine sämige Konsistenz bildet. Ketchup dazugeben und unter Rühren kurz aufkochen. Jetzt die Jagdwurstwürfel und die Zwiebeln in die Soße geben. Mit etwas Salz, wenig Pfeffer und Zucker abschmecken.
250 ml Wasser	
2 TL Salz	
1 TL Zucker	
Pfeffer	
500 g Makkaroni Nudeln	in einem Topf mit Salzwasser ca. 11 min kochen, abgießen und zusammen mit der Soße in einem tiefen Teller anrichten.
2 EL Salz	
Tipp	die Tomatensauce mit etwas Sahne verfeinern.