

VESTESSEN



TOMATENSAUCE (DDR-KLASSIKER)

ZUTATEN:

200ml Wasser, 200g Tomatenketchup, 1 kleine Zwiebel,
je 2 EL Rapsöl, Weizenmehl und Rohrzucker,
je 1 Prise Salz und Pfeffer schwarz



1) Zwiebel fein würfeln, Rapsöl erhitzen und Zwiebelwürfel glasig anschwitzen



2) Weizenmehl zufügen und gut verrühren



3) Wasser und Tomatenketchup zugeben



4) Rohrzucker, Salz & Pfeffer hinzufügen



5) Alles gründlich verrühren, einmal kurz aufkochen, bis die Sauce etwas andickt

TIPP:

Zu diesem Klassiker der DDR-Küche gehören natürlich Hartweizen-Spirelli und "Jägerschnitzel". Dafür kann man entweder Tofu verwenden, welcher mit Salz und schwarzem Pfeffer gewürzt, dann mit einem Mehl-Wasser-Gemisch und Paniermehl paniert und in Rapsöl gebraten wird oder die veganen Mühlen Schnitzel von Rügenwalder.