



Sauce Bolognese

KLASSIKER – ALARM!

Bolognese ist wohl der Trumpf unter den Alltagssoßen, oder?

Immer lecker – vor allem am nächsten Tag, gut durchgezogen...

Zuerst das Gemüse (Karotte, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel) waschen, ggf. Schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die eine Hälfte der Tomaten ebenfalls in kleine Stücke schneiden, die andere Hälfte pürieren/mixen.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, das Hackfleisch in der Pfanne verteilen (je nach Größe der Pfanne evtl. nur die Hälfte). Das Fleisch erst umrühren wenn es unten schon langsam braun wird.

Tomatenmark dazugeben und kurz mit braten. Anschließend mit Weinablöschen und in einen Topf geben. Die Tomaten (Stücke und Püree), sowie ca. 300ml Wasser zum Fleisch geben. Etwas salzen und aufkochen lassen.

Währenddessen die Pfanne etwas Öl geben und das Gemüse nach und nach anbraten und zur Soße geben.

Ca. eine halbe Stunde köcheln lassen, dann die Gewürze dazu, abschmecken und nochmal köcheln lassen (je länger umso besser).

Viel Spaß beim nachkochen und guten Appetit.

Du brauchst (für 4-6 Portionen)

400g gemischtes Hackfleisch
1 EL Tomatenmark
100ml Rotwein
500g frische Tomaten (oder eine Dose)
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Kleines Stück Sellerie
1 kleine Petersilienwurzel
1/3 Lauch
Öl zum braten
Olivenöl zum abschmecken
Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano, Lorbeer, Wacholderbeeren