Bolognese-Sauce

Zutaten für 8 Portionen:
500 g Rinderhackfleisch
2 Stücke Knollensellerie (kleines Stück)
4 Möhren
4 Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
250 ml Rotwein, trockener
12 EL Tomatenmark
2 kl. Dosen Tomaten
6 EL Olivenöl
400 ml Fleischbrühe
2 Stangen Lauch
Oregano, Muskat, Salz und Pfeffer, Thymian

ZUBEREITUNG
Zwiebel in Würfel schneiden, Mohrrüben und Sellerie in kleine Würfel, Lauch in Ringe schneiden. Alles im Bratentopf mit Olivenöl ca. 7 Minuten goldgelb rösten, den Knoblauch hineinpressen. Das Rindergehackte hineingeben und ebenfalls anschwitzen, aber nicht braun werden lassen. Den trockenen Rotwein hinzugeben, etwas einkochen lassen (ca. 10 Minuten). Tomatenmark, Brühe und die Dosen Tomaten beigeben und langsam kochen lassen (ca. 40 Minuten). Mit Oregano, Muskat, Salz und schwarzem Pfeffer kräftig abschmecken und evtl. 10 g Mehl zum Binden unterrühren.

Man sagt, die Sauce muss mindestens einen halben Tag "ziehen". Wenn es schnell gehen muss, reichen die 50 Minuten jedoch auch. Natürlich wird sie immer besser.

Copyright © 2024 Allebasi