

Bolognese

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Zwiebel, feingehakt
- 1 Knoblauchzehe, feingehakt
- 100 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Möhre, feingewürfelt
- 1 Stange Staudensellerie, feingewürfelt
- 2 El Butterschmalz
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Milch oder Sahne
- 400 g passierte oder stückige Tomaten aus der Dose
- 3 El Tomatenmark
- 1 TI Oregano
- 1 1/2 TI Salz
- 1 TI Zucker
- 1/4 TI Pfeffer

Zubereitung

- Speck in einen mittleren Topf auslassen
- Butterschmalz zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und glasig andünsten
- Möhren und Staudensellerie dazugeben und andünsten
- Hackfleisch dazugeben. Das Hackfleisch beim andünsten ständig mit einem Löffel zerdrücken, damit keine großen Klumpen übrig bleiben. Solange zerdrücken bis alles Fleisch die rote Farbe verloren hat.
- Rotwein zugießen und einkochen lassen
- Salz und Pfeffer dazugeben
- Milch dazugeben und einkochen lassen
- Oregano, Zucker und Tomaten und Tomatenmark einrühren
- 30 Minuten sanft köcheln lassen