

Bolognese-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 Stück(e) Knollensellerie (kleines Stück)
- 2 Möhre(n)
- 2 Zwiebel(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 6 EL Tomatenmark
- 1 kl. Dose/n Tomate(n)
- 3 EL Olivenöl
- 300 ml Fleischbrühe
- 1 Stange/n Lauch
- Oregano
- Muskat
- Salz und Pfeffer, schwarzer
- Thymian
- 10 g Mehl zum Binden, optional

Zubereitung:

Zwiebel in Würfel schneiden, Mohrrüben und Sellerie grob reiben. Lauch in Ringe schneiden. Alles im Bratentopf mit Olivenöl ca. 7 Minuten goldgelb rösten, den Knoblauch hineinpresse. Das Rindergehackte hineingeben und ebenfalls anschwitzen, aber nicht braun werden lassen. 100ml Fleischbrühe zugeben und etwas einkochen lassen (ca. 10 Minuten). Tomatenmark, den Rest Brühe und die Tomaten begeben 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's schnell gehen muss, reichen die 50 Minuten jedoch auch.

Man kann die Sauce prima einfrieren. Guten Appetit!