

Bolognese-Sauce

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Schmoren: ca. 40 Min.

300 g Hackfleisch (Rind)	
Öl zum Anbraten	im Brattpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise (in 2 Portionen) anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Öl begeben
1 Zwiebel , fein gehackt	
1 Knoblauchzehe , gepresst	andämpfen, bis die Zwiebel glasig ist
3 Esslöffel Tomatenpüree	kurz mitdämpfen
1 Rüebli , in Würfeli	
100 g Sellerie , in Würfeli	begeben, ca. 5 Min. weiterdämpfen, Fleisch wieder begeben, mischen
1 dl Rotwein (z. B. Chianti)	
3 dl Fleischbouillon	dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren
2 Esslöffel Oregano und Rosmarin , fein geschnitten	begeben
nach Bedarf Salz, Pfeffer	würzen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 40 Min. schmoren, evtl. wenig Bouillon nachgiessen

Tipp: Sauce mit einer Prise Zimt und einigen getrockneten Steinpilzen würzen.

