REZEPTKARTE ZUM AUSDRUCKEN

Bolognese

AUS DEM BRÄTER

Fein gewürfeltes Gemüse, gut angebratenes Hack und zwei Stunden leises Köcheln.

4–6
Portionen

30 Minuten	2 Stunden	Bräter 26 cm	4 bis 6
Arbeitszeit	leise köcheln	oder schwerer Topf	Portionen

Das brauchst du

für 4 bis 6 Personen

- [ ] 500 g Rinderhackfleisch, gern frisch vom Metzger
- [ ] 100 g Bauchspeck
- [ ] 1 große Zwiebel
- [ ] 1 Karotte
- [ ] 1 Stange Staudensellerie
- [ ] 3 EL gutes Olivenöl
- [ ] 2 EL Tomatenmark
- [ ] nach Wunsch 150 ml trockener Rotwein
- [ ] 800 g passierte oder stückige Tomaten
- [ ] 200 ml Rinderbrühe
- [ ] 1 Lorbeerblatt
- [ ] Salz, frisch gemahlener Pfeffer und eine Prise Zucker
- [ ] 500 g Spaghetti oder Bandnudeln
- [ ] frisch geriebener Parmesan oder anderer Reibekäse zum Servieren

die Kniffe

Hack liegen lassen: Erst nach ein bis zwei Minuten wenden. Die Röststellen sind der Geschmack.

Wein nach Lust: Für die Familie lasse ich ihn wegen der Kinder weg, für Gäste darf ein Schluck hinein.

Über Nacht ziehen: Kein Muss, aber am zweiten Tag schmeckt sie noch eine Ecke besser.

Nudelwasser: Eine Kelle davon bindet die Sauce an der Pasta. Nie alles abgießen.

So geht's

1. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Speck fein würfeln.
2. Olivenöl im Bräter erhitzen und den Speck darin auslassen.
3. Zwiebel, Karotte und Sellerie acht bis zehn Minuten sanft andünsten.
4. Die Hitze erhöhen und das Hackfleisch krümelig anbraten, bis es Farbe nimmt.
5. Tomatenmark eine Minute mitrösten, nach Wunsch mit Rotwein oder sonst mit etwas Brühe ablöschen und einkochen lassen.
6. Tomaten, Brühe und Lorbeer dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und aufkochen.
7. Bei kleinster Hitze mit schräg aufgelegtem Deckel etwa zwei Stunden leise köcheln lassen.
8. Nach Möglichkeit über Nacht durchziehen lassen und am nächsten Tag aufkochen und abschmecken.
9. Pasta bissfest kochen, mit etwas Nudelwasser in der Sauce vermengen und mit Parmesan servieren.