



Sauce Bolognese

Zutaten

(für 4 Personen)

- 700 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
in feine Scheiben geschnitten
- 2 Stangen Staudensellerie
in ganz feine Würfel
geschnitten
- 2 große Karotten
in ganz feinen Würfeln
- 2 Zwiebeln
ebenfalls fein gewürfelt
- 1 Dose Tomaten (400 g)
100 g Butter
500 ml Milch
- 2 Peperoncini zerdrückt
Meersalz
Schwarzer Pfeffer
etwas Olivenöl
Oregano
Basilikum



Zubereitung

Das wichtigste an einer Bolognese ist das sog. „**Soffritto**“: Dazu einen ordentlichen Klotz Butter (ca. 100 g) und ein wenig Olivenöl (damit die Butter nicht verbrennt) in eine Pfanne geben. Zwiebeln, Möhren und Staudensellerie putzen bzw. schälen, ganz fein hacken und auf möglichst niedriger Flamme langsam (mind. 30 Minuten) darin garen, bis das Gemüse schön glasig und weich geworden ist. *Wichtig* ist, dass das Gemüse nicht brät, sondern wirklich nur gart - also nicht zu heiß werden lassen!

Derweil das Rinderhackfleisch so lange in einer weiteren Pfanne scharf anbraten, bis es anfängt zu karamellisieren. Anschließend mit einem Schuss Weißwein ablöschen, so dass sich alles Angebackene vom Boden löst. *Wichtig*: Jetzt je nach Saucenmenge ca. ¼ bis ½ Liter Milch hinzugeben, die sich um das Hackfleisch legt und diesem einen ganz milden Geschmack verleiht.

Danach das Fleisch mit Weißwein und Milch aufkochen und die Dosentomaten hinzugeben. Sobald dies alles wieder aufgekocht ist, den „Soffritto“ hinzugeben. Den in Scheiben geschnittene Knoblauch und die zerstampften Peperoncini können jetzt auch mit hinein. Das Ganze kann dann gar nicht lange genug köcheln. Ideal wären dabei ca. 5 Stunden. Anschließend abkühlen lassen und dann noch einmal 1 Stunde langsam aufwärmen (muss aber nicht, schmeckt auch so). Mindestens 2 Stunden sollte es aber köcheln.

Tipp: Man kann auch noch ein wenig frisch gehackte Möhre und Staudensellerie nachschieben, um ein wenig mehr Biss an das Gemüse zu kriegen. Mit Meersalz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und den Kräutern abschmecken.



Gutes Gelingen!



**HOF LIEFERANT**
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.



Bei uns isst alles Bio.

Alle Rezepte kommen von
unserer Hoflieferant-Köchin –
mit Liebe und Sorgfalt erprobt
und zusammengestellt.