

Bolognese-Soße

Für 6 Portionen

500 g Rinderhackfleisch	250 g Schweinehackfleisch	1 große Zwiebel
2 Karotten	2 Selleriestangen	2 Knoblauchzehen
400 g gehackte Tomaten	2 EL Tomatenmark	1 Glas Rotwein
1 TL Oregano	1 TL Thymian	1 Lorbeerblatt
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	100 ml Milch

Zwiebel, Karotten und Sellerie fein würfeln. Den Knoblauch fein hacken.

In einem großen Topf das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen.

Das gewürfelte Gemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie) in den Topf geben und etwa 5 Minuten anbraten, bis es weich ist. Den Knoblauch hinzufügen und weitere 2 Minuten sautieren. Das Rinder- und Schweinehackfleisch zu dem Gemüse geben. Kräftig anbraten, bis es vollständig durchgegart ist.

Den Rotwein hinzufügen und aufkochen lassen, bis der Alkohol verdampft ist.

Die gehackten Tomaten, das Tomatenmark, Oregano, Thymian und das Lorbeerblatt hinzufügen. Gut umrühren.

Die Soße zum Köcheln bringen und die Hitze reduzieren. Mindestens 30 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut vermischen. Rühre gelegentlich um.

Für eine extra cremige Konsistenz kannst du jetzt die Milch hinzufügen. Gut umrühren und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken. Das Lorbeerblatt vor dem Servieren entfernen.

Die Bolognese-Soße über frisch gekochte Pasta geben und mit Parmesan bestreuen.

NN am 09. November 2025