

Bolognese-Soße

2-3 EL gutes Olivenöl	500 g Hackfleisch (20% Fett)	100 g Speck, gewürfelt
1 mittelgroße Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Stangensellerie
1 Karotte	2 EL Tomatenmark	240 ml Rotwein
400 g gestück. Tomaten	360 ml Hühnerbrühe	240 ml Milch
2 TL Oregano	2 Lorbeerblätter	Muskatnuss
Salz, Pfeffer	2-3 EL Parmesan	

Die Zwiebel, Knoblauch, Stangensellerie und Karotte fein würfeln und zur Seite stellen. Den Speck fein würfeln und ebenfalls zur Seite stellen. Das Hackfleisch mit einem Stück Küchenpapier abtupfen, damit das Fleisch möglichst trocken ist.

Das Öl in einen großen Topf geben und erhitzen. Das Hackfleisch dazugeben und in größere Portionen zerteilen, aber nicht gleich komplett zerbröseln. Das Fleisch so lange anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Wenn das Fleisch im Inneren der größeren Stücke noch etwas pink ist, dann ist das ok. Aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Den gewürfelten Speck in den Topf geben und auslassen. Sobald der Speck kross und etwas gebräunt ist, die gewürfelten Zwiebeln, Knoblauch, Stangensellerie und Karotten dazugeben und mit anbraten, bis das Gemüse weich ist. Das Fleisch zurück in den Topf geben. Das Tomatenmark dazugeben, gut verrühren und kurz mit anbräunen. Den Wein zum Topf dazugeben, unterrühren und einkochen lassen. Die Flüssigkeiten sollten so gut wie komplett verkocht sein und das Fleisch in kleine Stücke zerfallen sein. Die Tomaten, Hühnerbrühe und Milch dazugeben und unterrühren. Den Oregano, die Lorbeerblätter und Muskatnuss dazugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und dann für etwa 3 Stunden köcheln lassen. Sollte die Soße zu stark an Flüssigkeit verlieren, noch etwas Brühe dazugeben. Vor dem Servieren den Parmesan dazugeben und ggf. noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 26. November 2024