

Bolognese

ZUBEREITUNG
ca. 2½ Std.

SCHMOREN
1,5–2 Std.

PRO PORTION
ca. 405 kcal

PORTIONEN
4

FOTO

ZUTATEN

- ☐ 500 g Hackfleisch (Rind)
- ☐ 1 Zwiebel
- ☐ 2 Knoblauchzehen
- ☐ 2 Möhren
- ☐ 1 Stange Staudensellerie
- ☐ 2 EL Butterschmalz
- ☐ 2 EL Tomatenmark
- ☐ 1 Dose Tomaten (400 g), mit Flüssigkeit
- ☐ 150 ml Rotwein
- ☐ 250 ml Fleischbrühe
- ☐ Tomatensaft nach Bedarf
- ☐ 1 Stück Speckschwarte
- ☐ 2 Lorbeerblätter
- ☐ 3 Zweige Thymian
- ☐ 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ☐ Zucker, Salz, Pfeffer
- ☐ evtl. ein Schuss Milch oder Sahne

ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Möhren und Sellerie putzen, abspülen und fein würfeln. 1 EL Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten. Herausnehmen und beiseitestellen.
- 2 Restliches Butterschmalz in die heiße Pfanne geben. Das Hackfleisch bei starker Hitze so lange braten, bis es braun ist und sich Röststoffe gebildet haben (etwa 15 Minuten). Dabei immer wieder mit dem Pfannenwender zerdrücken, damit es krümelig wird. Mit einer großen Prise Zucker würzen, das Tomatenmark unterrühren und weitere 3 Minuten braten.
- 3 Das gebratene Gemüse, Lorbeer und die abgespülten Thymianzweige dazugeben und mit Paprika und Pfeffer würzen.
- 4 Speckschwarte, Tomaten mit der Flüssigkeit und Wein zufügen und unter Rühren schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Brühe dazugießen und bei kleiner Hitze 1,5 bis 2 Stunden schmoren. Gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Tomatensaft dazugießen, falls die Soße zu dick wird. Zum Schluss so viel Tomatensaft zugeben, dass die Soße die richtige Konsistenz hat.
- 5 Lorbeer, Thymianzweige und Speckschwarte herausnehmen. Die Bolognese gut verrühren und nach Wunsch einen Schuss Milch oder Sahne dazugeben – dadurch wird sie weicher und milder. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

BESONDERHEITEN

Im Original wurden Hackfleisch und Mett gemischt verwendet; hier nur Rinderhack. Die Mengen außer dem Hackfleisch standen nicht im Original und sind für 500 g Fleisch ergänzt.