



# Bolognese

Zutaten für 4 Personen

Fleisch:

Hackfleisch

	Für das Soffritto
2 mittelgroße Zwiebel	schälen und sehr fein würfeln
1 mittelgroße Karotte	schälen und sehr fein würfeln.
1 lange Stange Staudensellerie	waschen, putzen und ebenfalls sehr fein würfeln.
2 Knoblauchzehen	schälen, sehr fein hacken und für später beiseite stellen.
60 ml Olivenöl	sowie
1 TL Butter	in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und die Gemüswürfel (Zwiebel, Möhre, Sellerie) hineingeben. Sobald sie köcheln den Deckel auflegen. Regelmäßig umrühren und auf kleiner Stufe weiter köcheln lassen. Nach 20 Minuten den Deckel abnehmen und unter gelegentlichem Rühren weiter köcheln lassen. Das Soffritto sollte jetzt weiter einkochen. Wenn es beginnt am Topfboden anzuhängen und leicht nach Karamell zu duften aus dem Topf nehmen, den gehackten Knoblauch sowie
1-2 TL italienische Kräuter	unterrühren und beiseite stellen.
	Den Topf zurück auf den Herd stellen, auf höchste Stufe stellen und sobald der Topf heiß ist
500 g Rinderhackfleisch	hineingeben, über den Topfboden verteilen und kräftig anbraten lassen – ca. 3-5 Minuten. Dann das Hackfleisch mit dem Kochlöffel zerteilen, so dass keine größeren Klümpchen mehr vorhanden sind und weiter kräftig anbraten, bis kein Anteil mehr rosa ist. Das Soffritto zurück in den Topf geben und weiter braten. Nach weiteren 5 Minuten, das Fleisch sollte anfangen am Topfboden anzuhängen,
200 ml Rotwein	zugießen und vollständig einkochen lassen.
2 EL Tomatenmark	zufügen und 1-2 Minuten sorgfältig unterrühren und mit rösten.
400 g passierte Tomaten	und
100 ml Vollmilch (3,5%)	zufügen, mit
Salz und Pfeffer	würzen, und aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren, sorgfältig umrühren, Deckel schließen und auf kleiner Flamme 1-2 Stunden auf die gewünschte Konsistenz einköcheln lassen.

Das passt dazu: Spaghetti und natürlich kann man es für die Grundlage der Lasagne nutzen.