

Sugo Bolognese

Für 4 Personen

- 400 g Rindshackfleisch
- Bratbutter oder Bratcrème
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1-2 Knoblauchzehen, gehackt
- 60 g Knollensellerie, an der Bircherraffel gerieben (kann weggelassen werden, dann durch Karotten und ev. Kartoffeln ersetzen)
- 1 Karotte, gerüstet, fein gewürfelt
- 2 EL Tomatenpüree
- 500 g Pelati oder Tomatensauce aus dem Glas
- 1,5 dl Fleischbouillon
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Petersilie, gehackt

Quellenangabe und Zubereitung siehe hier:

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte/CHDO201612_04/bolognese-sauce/

- Alle Zutaten bereitstellen. Fleisch in 2 Portionen in heisser Bratbutter anbraten, herausnehmen. Auf einem Teller beiseite stellen.
- Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Rüeblen bei mittlerer Hitze in wenig Bratbutter andämpfen. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdünsten.
- Pelati oder Tomatensauce sowie Bouillon dazugiessen. Fleisch dazugeben, aufkochen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 45-60 Minuten köcheln. Petersilie dazumischen.



Dazu passen dicke Spaghetti, uns schmecken diese hier am besten:



oder Penne:



diese haben wir letzthin entdeckt, sie schmecken zusammen mit der feinen Bolognese wunderbar.

zum Zerkleinern der Rüeblen, Zwiebeln und Petersilie eignet sich ein Zerkleinerer sehr gut:



EN GUETE!

