

Bolognese

von Sofie Keller

Mengen für 15 Personen

Tags: Laktosefrei

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Rosmarin, Salz, Pfeffer

3.75 Stück Zwiebeln	
7.5 Stück Knoblauchzehen	
188 g Rüebli	
188 g Sellerie	
1.5 dl Olivenöl	
750 g Hackfleisch	Achtung: Rindshackfleisch kaufen, nicht gemischt
150 g Tomatenpuree	
3.75 dl Rotwein	
2.25 kg gehackte Tomaten	

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Rüebli und Sellerie schälen, in Würfeli schneiden.

2 EL Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Rüebli und Sellerie kurz mitdämpfen. Herausnehmen, beiseite stellen.

Restliches Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 5 Min. anbraten, Tomatenpüree begeben, kurz mitbraten. Hitze reduzieren, Wein dazugiessen und vollständig einkochen.

Tomaten mit Rosmarin, Zucker, Kräutermischung und dem beiseite gestellten Gemüse begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln. Parallel dazu Nudeln kochen. Rosmarin entfernen, würzen.