

Ragù alla Bolognese

Saucen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } ~ 4 Stunden
Zubereitungszeit: 180 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
durchwachsener Speck	g	70	100
Zwiebel	St.	1	1
Möhre	St.	1	2
Sellerieknolle, kleines Stück	St.	1	1
Butter	g	35	50
Gehacktes, halb und halb	g	600	900
Nelke	St.	1	2
Lorbeerblatt	St	1	2
Rotwein	ml	100	200
Fleischbrühe	ml	200	300
Tomatenmark	EL	3	4
Knoblauchzehen	St.	2	3
Steinpilze getrocknet	EL	6	8
Crème fraîche	EL	3	6

VORBEREITEN:

1. Den durchwachsenen Speck fein würfeln und blanchieren,
2. Möhren und Sellerie fein reiben,
3. Zwiebel, Knoblauch fein hacken
4. Fleischbrühe herstellen

5. Rotwein bereitstellen,
6. Trockenpilze zerbröseln und einweichen.

ZUBEREITUNG:

1. Speck in Butter auslassen und Gehacktes darin gut anbraten.
2. Wein und die Hälfte der Fleischbrühe nach und nach angießen und verdampfen lassen.
3. Möhren, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt und Nelke untermischen.
4. Die restliche Fleischbrühe mit Tomatenmark verrühren und zugeben.
5. Etwa 3- 4 Stunden köcheln lassen und anschließend das Ragù mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Trockenpilze mit durchgefiltertem Einweichwasser zum Ragù geben.
7. Am Ende der Kochzeit Crème fraîche unterrühren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * zu Pasta / leichter Rotwein