Rezept

Original Sauce Bolognese

Ein Rezept von Original Sauce Bolognese, am 29.04.2024

Zutaten

- **100 g** Pancetta (durchwachsener Speck, gesalzen und luftgetrocknet)
- **2** mittelgroße Zwiebeln
- **200 g** mageres Hackfleisch (vom Kalb oder Rind)
- **2** Lorbeerblätter
- **400 ml** trockener Rotwein
- **4 EL** Tomatenmark
- Pfeffer, frisch gemahlen geriebene Muskatnuss
- **2** große Möhren
- **2** Stangen Staudensellerie
- **50 g** Butter
- **200 g** mageres Schweinehackfleisch
- **2** Gewürznelken
- 250-375 ml Rinderbrühe (selbst gemacht oder Instant aus dem Bioladen)
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER À 350 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Pancetta sehr klein würfeln. Möhren schälen, Selleriestangen waschen und die Fäden abziehen, die Zwiebeln schälen. Das gesamte Gemüse sehr klein würfeln.

2. In einem großen Topf die Butter mittelstark erhitzen, Speck und Gemüse darin 10 Min. anbraten. Fleisch zugeben und fein zerdrücken. Weitere 15 Min. unter gelegentlichem Rühren braten. Lorbeerblätter und Gewürznelken zufügen.

3. Den Wein zugießen und alles einige Minuten kräftig kochen lassen, sodass der Alkohol verdunstet. Etwas Brühe zugießen. Das Tomatenmark mit etwas Brühe verrühren und unter die Sauce mischen.

4. Die Sauce zugedeckt bei schwacher Hitze 1-1 1/2 Std. köcheln lassen. Nach Bedarf mehr Brühe unterrühren. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und 1 guten Prise Muskat abschmecken. Kochend heiß in sorgfältig gereinigte Gläser füllen und verschließen.

5. In einen großen Topf mit Siebeinsatz stellen. Bis zum Rand mit kochendem Wasser auffüllen und 1 Std. einkochen. Gläser herausheben und erkalten lassen.