Rezept

Sauce Bolognese Rezept für die ganze Familie

Ein Rezept von Sauce Bolognese Rezept für die ganze Familie, am 28.04.2024

Zutaten

- **50 g** durchwachsener Räucherspeck
- **2** Stangen Staudensellerie
- **2** Knoblauchzehen
- **300 g** gemischtes Hackfleisch
- je 1/8 l Rotwein und Fleischbrühe oder nur Brühe
- **1 TL** getrockneter Oregano
- **1** Möhre
- **1** Zwiebel
- **2 EL** Butter
- **1** kleine Dose gehäutete Tomaten (400 g)
- Salz
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Speck in kleine Würfel schneiden. Die Möhre schälen, den Sellerie waschen und putzen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Möhre, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch klein würfeln.

2. In einem nicht zu großen, eher breiten Topf die Butter zerlassen. Wenn sie aufschäumt, den Speck und das Gemüse hineingeben und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und mit dem Kochlöffel zerteilen, unter Rühren in 5 Min. braun und krümelig braten.

3. Die Tomaten samt Saft unterheben und mit dem Kochlöffel zerdrücken. Den Wein und die Brühe oder nur die Brühe dazugießen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, die Sauce zugedeckt bei kleiner Hitze 60 Min. köcheln lassen.

4. Ab und zu umrühren und nachschauen, ob noch genügend Flüssigkeit da ist. Eventuell etwas Fleischbrühe oder Wasser nachgießen. Abschmecken.