Rezept

# Ragù bolognese

Ein Rezept von Ragù bolognese, am 11.11.2026

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | Zwiebel |
| **2** | Möhren |
| **100 g** | Pancetta (ersatzweise Bacon) |
| **2 EL** | Butter |
| **ca. 375 ml** | Fleischbrühe (Instant) |
| | Salz |
| **2** | Knoblauchzehen |
| **2 Stangen** | Staudensellerie |
| **200 g** | Tomaten (oder stückige Tomaten aus der Dose) |
| **400 g** | gemischtes Hackfleisch |
| **1** | Lorbeerblatt |
| | Pfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch und Möhren schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen, putzen, eventuell entfädeln und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Pancetta klein würfeln. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und in kleine Stücke schneiden.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel, Knoblauch und Gemüse ohne Tomaten darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 2-3 Min. andünsten. Zuerst den Pancetta untermischen, dann das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren mitbraten, bis es krümelig ist.

3. Tomaten, Brühe und Lorbeerblatt dazugeben. Alles leicht salzen und pfeffern und offen bei mittlerer Hitze mindestens 1 Std. schmoren. Dabei ab und zu umrühren und bei Bedarf noch etwas Brühe dazugeben. Das Lorbeerblatt entfernen und das Ragù mit Salz und Pfeffer würzen.