

Rezept

Sauce Bolognese Rezept für die ganze Familie

Ein Rezept von Sauce Bolognese Rezept für die ganze Familie, am 09.06.2026

Zutaten

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