

Rezept

Sauce bolognese mit Rinderhackfleisch

Ein Rezept von Sauce bolognese mit Rinderhackfleisch, am 14.04.2026

Zutaten

2 Knoblauchzehen	2 Schalotten
120 g Möhren	120 g Knollensellerie
2 Zweige Thymian	2-3 Zweige Majoran
2 EL Olivenöl	500 g Rinderrhackfleisch
2 EL Tomatensaft	250 ml Tomatensaft
150 ml Geflügelbrühe	2 Tomaten
Salz	weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
| Pro Portion Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch und Schalotten schälen und würfeln. Möhren und Sellerie putzen, schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln.
2. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen, Knoblauch, Schalotten und Gemüswürfel darin 2-3 Min. andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und ca. 8 Min. braten, bis es krümelig und leicht gebräunt ist.
3. Das Tomatenmark dazugeben und ca. 3 Min. mit anbraten. Den Tomatensaft und die Brühe dazugießen. Die Kräuter unterrühren. Die Sauce offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. kochen lassen, bis sie dickflüssig ist. Die Kräuter entfernen.
4. Inzwischen die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und vierteln. Die Tomatenviertel entkernen und klein würfeln. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Tomatenwürfel unter die Sauce mischen und ca. 5 Min. ziehen lassen.