

Rezept

Sauce bolognese mit Rotwein

Ein Rezept von Sauce bolognese mit Rotwein, am 23.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 kleine Möhre	1 Stange Staudensellerie
2 EL Olivenöl	400 g Rinderhackfleisch
2 EL Tomatenmark	250 ml Rotwein (oder Gemüsebrühe)
2 Dosen stückige Tomaten (je 400 g)	1 TL getrockneter Oregano
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Das brauchst Du: Alle Zutaten abmessen und bereitlegen, und dann kann's auch schon losgehen!

2. Zwiebel schälen, längs halbieren, die Hälften längs einschneiden und quer in Würfel schneiden. Knoblauch schälen, halbieren, ggf. den penetrant schmeckenden, grünen Trieb entfernen, die Hälften fein hacken.

3. Die Möhre schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln. Die Selleriestange waschen und sehr klein würfeln.

4. Einen Schmortopf bei mittlerer Hitze erhitzen, das Öl hineingeben. Das Hackfleisch hineingeben und in 3 - 4 Min. »krümelig bra-ten«, also jeweils 1 Min. braten und Farbe annehmen lassen, mit dem Kochlöffel zerteilen und umrühren, wieder 1 Min. braten usw.

5. Dann Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und 2 Min. mitbraten. Gemüse unterrühren und 1 Min. mitbraten. Alles mit Wein oder Brühe ablöschen (es darf »zischen«), dann Tomaten und Oregano unterrühren und alles aufkochen lassen.

6. Die Sauce mindestens 20 Min., besser noch 1 Std. bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.