

Bologneser Fleischsauce – Ragù Bolognese

Zutaten für ca. 1 l:

1-2 El	Öl
300 g	grobes Hackfleisch vom Rind
200 g	Gemüse (Sellerie, Karotten, Lauch)
1	mittlere Zwiebel
50 g	luftgetrockneter Speck (Pancetta)
100 ml	Rotwein
1 El	Tomatenmark
ca. 200 ml	braunen Fond
400 g	stückige Dosentomaten
2	Tomaten
1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Lorbeerblatt	
Je 1 Zweig Thymian, Rosmarin	

Pancetta ist ein gepökelter durchwachsener Bauspeck aus Italien. Gerollt und in sehr dünne Scheiben geschnitten, reicht man ihn als Vorspeise;

luftgetrocknet wird er in Saucen, Pastagerichten und Eintöpfen verwendet.

Vorbereitung:

- Gemüse entsprechend vorbereiten und fein würfeln.
- Zwiebeln und Speck in fein würfeln.
- Knoblauch fein schneiden. Thymian und Rosmarin abstreifen und fein hacken.
- **Während das Ragout schmort:** Tomaten wie üblich häuten und in Würfel schneiden.

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Öl in einem breiten Topf erhitzen und das Fleisch portionsweise anbraten.
Fleisch entnehmen und zur Seite stellen.

Auf ausreichend Hitze und Topfläche achten: Fleisch in Portionen aufteilen, damit es gleichmäßig bräunen kann und nicht zuviel Saft verliert.

3. Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Gemüse in den Topf geben und im Bratensatz anrösten.
4. Tomatenmark zugeben und mitrösten.
5. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
6. Braunen Fond und Dosentomaten zugeben, aufkochen.
7. Angebratenes Fleisch zur Sauce geben, würzen.
8. Abgedeckt im heißen Backofen ca. 1 Stunde schmoren (nach 40 Minuten des Deckel entfernen).
9. Ragout aus dem Ofen nehmen.
Lorbeerblatt entfernen, abschmecken und die Tomatenwürfel zugeben.