

Bologneser Fleischsauce – Ragù Bolognese

Zutaten für ca. 1 l:

1-2 El Öl
300 g grobes Hackfleisch vom Rind
250 g Wurzelgemüse – Sellerie, Karotten, Lauch
1 mittelgroße Zwiebel
100 g Rotwein
1 El Tomatenmark
etwa 300 g Flüssigkeit z.B. brauner Fond oder Brühe
400 g stückige Dosentomaten
2 Tomaten
1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Lorbeerblatt
Je 1 Zweig Thymian, Rosmarin

Vorbereitung:

Wurzelgemüse entsprechend vorbereiten (putzen, evtl. schälen) und fein würfeln.

Zwiebeln fein würfeln.

Knoblauch fein schneiden.

Thymian und Rosmarin abstreifen und fein hacken.

Während die Sauce gart: Tomaten wie üblich häuten und in Würfel schneiden.

Zubereitung:

1. Öl in einem breiten Topf erhitzen und das Fleisch portionsweise anbraten.
Fleisch entnehmen und zur Seite stellen.
Auf ausreichend Hitze und Topffläche achten.
Fleisch evtl. in Portionen aufteilen, damit es gleichmäßig bräunen kann.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Gemüsewürfel in den Topf geben und im Bratensatz anrösten.
3. Tomatenmark zugeben und mitrösten.
4. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
5. Flüssigkeit und Dosentomaten zugeben, aufkochen.
6. Angebratenes Fleisch zur Sauce geben, würzen.
7. Deckel auf den Topf legen.
Die Sauce möglichst 45 Minuten bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen.
Die vorbereiteten Tomatenwürfel zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
8. Lorbeerblatt entfernen und abschmecken.