AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Italien

RAGÙ ALLA BOLOGNESE



Rezept: Marcella Hazan. Die klassische italienische Küche. Echtzeit 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

So heisst das in Italien, was bei uns als Sauce bolognese angeboten wird. Es zeichnet sich durch einen milden, angenehmen Geschmack aus, den jeder hervorzaubern kann. (+ mind. 3 Std. köcheln)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 EL	Pflanzenöl	3.5 dl	Vollmilch
45 g	Butter	1 Pr	Muskat, geriebener
85 g	Zwiebel, gehackte	2.5 dl	Weisswein, trockener
3	Stangensellerie, Würfel	500 g	Pellati-Tomaten, Dose
4	Karotten, Würfel	100 g	Parmigiano
350 g	Rindshackfleisch		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Öl, Butter und gehackte Zwiebeln in den Topf geben. Zwiebel glasig anschwitzen und gehackten Sellerie und Karotten hinzufügen. 2 Min. garen und gut umrühren.
2. Gehacktes Rindfleisch, Salz und wenig Pfeffer dazugeben. Fleisch mit der Gabel zerkrümeln, sorgfältig umrühren und so lange garen, bis es nicht mehr roh ist.
3. Milch hinzufügen und unter häufigem Umrühren so lange brodeln lassen, bis sie verdampft ist. Eine winzige Prise Muskatnuss in den Topf reiben und umrühren.
4. Wein dazugiessen und langsam verdampfen lassen, dann Tomaten hinzufügen und Zutaten verrühren. Wenn die Tomaten zu brodeln beginnen, Hitze verringern, so dass die Sauce sehr schwach kocht. Nun mind. 3 Std. unter gelegentlichem Umrühren leicht köcheln lassen. Falls nötig etwas Wasser beifügen. Mit Salz abschmecken.
5. Sauce mit der gekochten, abgetropften Pasta vermischen und die Butter zufügen. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.