

Ragú alla Bolognese

Zutaten | 2 Karotten • 1/4 Knollensellerie • 1 Stange Lauch • 200g Champignons • 2 mittelgroße Zwiebeln • 1 Zehe Knoblauch • 1 Bund glatte Petersilie • 3 Zweige Rosmarin • 2 Lorbeerblätter • 400g passierte Tomaten • 300 ml Rotwein • 500g Hackfleisch vom Rind • Olivenöl • Meersalz • schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Karotten & Knollensellerie schälen und in feine Würfel (0,5cm) schneiden. Zwiebeln und Knoblauch häuten und ebenfalls fein hacken. Champignons putzen und vierteln. Lauch in feine Ringe oder Würfel schneiden. Petersilie waschen, abtropfen und fein schneiden.
- In einer Pfanne Öl erhitzen und Hackfleisch in 5-6 Minuten scharf darin abraten. Gemüse dazugeben (ohne die Kräuter) & für 5 Minuten zusammen mit dem Fleisch braten.
- Alles mit dem Rotwein ablöschen. So lange köcheln lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit verkocht ist. So bleiben die Aromen erhalten, der Alkohol verfliegt aber!
- Passierte Tomaten dazu geben und unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse schön weich ist.
- Die fein gehackte Petersilie unterrühren. Fertig!

Das Ragú alla Bolognese schmeckt am besten mit frisch geriebenem Parmesan!