



Bolognese Sauce



Zutaten (4 Personen)

2 EL	Olivenöl
½	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
350 g	Rindfleisch gehackt
2 EL	Tomatenpüree
2	Rüebli
¼	Knollensellerie
1.5 dl	Rotwein (z.B. Chianti)
400 g	Pelati Tomaten aus Dose
2 dl	Rindsbouillon
1	Lorbeerblatt
¼	Peperoncini
½ EL	Zucker
½ TL	Italienische Kräutermischung
1 EL	Bratensaucen Pulver
Wenig	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereiten

Zwiebeln, Rüebli und Knollensellerie schälen und anschliessend in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch schälen und mit Knoblauchpresse auspressen.

Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die fein gehackten Zwiebeln und den gepressten Knoblauch in der heissen Pfanne andämpfen. Das gut gewürzte Rindfleisch in derselben Pfanne anbraten.

Rüebli und Knollensellerie begeben und kurz mitdämpfen.

Tomatenpüree begeben und kurz mitbraten, danach die Hitze reduzieren und den Rotwein dazugiessen, Flüssigkeit vollständig einkochen.

Pelati Tomaten, Rindsbouillon, Lorbeerblatt, klein geschnittene Peperoncini, Zucker, Kräutermischung und Bratensauce begeben und nach belieben würzen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 30Min. köcheln lassen. **PROBIEREN** ev. nachwürzen (Bratensauce, Salz, Pfeffer). Bei kleiner Hitze 30Min. weiter köcheln lassen.

Am Schluss Lorbeerblatt entfernen.