Ragu Bolognese

Das Original-Rezept für die Ragu Bolognese gehört einfach in jede Küche. Die bekannte italienische Sauce passt perfekt zu Pasta.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

600 g	Rinderfaschiertes (Hackfleisch)
300 g	Bauchspeck (geräuchert)
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
100 g	Karotten
100 g	Staudensellerie
600 g	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
150 ml	Weißwein
200 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Milch
	Butter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und klein zerhacken, die Karotten und Stangensellerie putzen und in feine Würfeln schneiden. Den geräucherten Bauchspeck (Pancetta) klein schneiden.

2. Ein wenig Butter in einem Topf erhitzen, Bauchspeck, Zwiebeln, Stangensellerie und Karotten unter Rühren einige Minuten anschwitzen.

3. Das Rinderfaschierte zugeben und von allen Seiten anbraten. Jetzt den trockenen Weißwein hinzugießen und zur Gänze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die Tomaten und Gemüsebrühe hinzugeben.

4. Die **Ragu Bolognese** bei mittlere Hitze zugedeckt zwei Stunden köcheln lassen.

Abschließend die Milch zugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Tipp

Die Ragu alla Bolognese mit al dente gekochte Pasta vermengen, mit geriebenen Parmesan und ein bisschen Petersilie servieren.