

# 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. | <a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß) |
| 100 g  | <a href="#">Karotten</a>             |
| 100 g  | Staudensellerie                      |
| 600 g  | Tomaten gewürfelt (aus der Dose)     |
| 150 ml | Weißwein                             |
| 200 ml | Gemüsebrühe                          |
| 150 ml | Milch                                |
|        | <a href="#">Butter</a>               |
|        | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>     |

## 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.