Sugo bolognese

Leckeres Rezept für eine klassische Nudelsauce. Sugo Bolognese schmeckt nicht nur zu Spaghetti total lecker. Einfach mal ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

80 g	Zwiebel
80 g	Karotten
80 g	Sellerieknollen
320 g	Faschiertes (vom Rind)
320 g	Faschiertes (vom Schwein)
1 Dose	Tomaten (geschälte)
100 ml	Rotwein
4 EL	Olivenöl
1 TL	Oregano
2 Stk.	Lorbeerblätter
3 Stk.	Thymianzweige
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatenmark
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für klassisches Sugo Bolognese zuerst die Zwiebeln, die Karotten und den Sellerie schälen und in kleine Würfelchen schneiden. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen und die Würfelchen anschwitzen, das Faschierte hinzugeben und alles anbraten. Wenn das Faschierte rundherum durchgebraten ist, das Ganze mit Rotwein ablöschen und den

Bratensatz ablösen.

2. Nun das Tomatenmark hinzugeben und gut umrühren. Die geschälten Tomaten abgießen und ganz in die Pfanne geben und nach und nach mit der Gabel zerdrücken. Die Flüssigkeit der Tomaten zur Seite stellen.

3. Frischen Thymian waschen, Knoblauch abziehen und beides fein hacken. In die Pfanne geben, ebenso wie Oregano und Lorbeerblätter. Die Hitze herunterschalten und gut 1 Stunde leicht köcheln lassen. Zwischendurch umrühren nicht vergessen, damit sich nichts absetzen kann. Sollte die Sauce zu dick werden, mit dem zur Seite gestellten Saft der Tomaten angießen und weiterköcheln lassen.

4. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht vergessen die Lorbeerblätter wieder zu entfernen.

Tipp

Sehr lecker schmeckt im Sugo Bolognese auch ein Schuss Schlagobers. Dadurch wird die Sauce zwar heller, aber auch milder. Gerade Kinder mögen das sehr gerne. Frischer Parmesan gibt dem Sugo noch eine spezielle Note.