

Bologneser - Sauce 2

Kategorien: Saucen, Marinaden

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

200	Gramm	Faschiertes (Hackfleisch)
200	Gramm	Tomaten
50	Gramm	Speck
1	Essl.	Oel
200	ml	Wein
3	Essl.	Sauerrahm
100	ml	Milch
1		Suppenwuerfel
1		Karotte
1		Zwiebel
1	Stange	Bleichsellerie
1		Knoblauchzehe
2		Lorbeerblaetter
1	Spur	Muskat
		Salz
		Pfeffer
		Oregano

Anleitung:

Die Zwiebeln, Sellerie, Karotte, Klein geschnitten und im Oel angebraten. Dann wird das Fleisch Hinzugefuegt und solange geduenstet, bis es die Farbe Verliert. Nun wird mit Wein abgeloescht, die Suppenwuerfel Zugegeben und die Fluessigkeit verkocht. Die puerierten Tomaten Werden untergeruehrt und soviel Milch zugegeben, dass alles gut Bedeckt ist. Nachdem die restlichen Gewuerze zugegeben wurden, laesst Man das Ragu 3 Stunden auf kleiner Hitze kochen. Dann werden die Lorbeerblaetter entfernt, der Sauerrahm zugegeben und weitere 5 Minuten gekocht.

Portionen: 2