

## Bologneser - Sauce 3

Kategorien: Saucen, Marinaden

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Magerer Raeucherspeck
2		Knoblauchzehen
20	Gramm	Butter
375	Gramm	Hack
500	Gramm	Tomaten in Stuecken (Fertig) Besser: Tomaten haeuten Und wuerfeln.
100	ml	Kraeftiger Rotwein Pfeffer
2		Zwiebeln
2	Bund	Suppengruen
2	Essl.	Olivenoel
1	Essl.	Paprika, edelsuess
2	Essl.	Kraeuter der Provence Salz

### Anleitung:

Raecherspeck fein Wuerfeln. In einem Topf auslassen. Zwiebeln, Knoblauch und Suppengruen wuerfeln und im Speckfett anduensten. Beiseite schieben und Hack in der Butter und dem Oel anbraten. Paprika darueberstaeuben. Tomaten und Wein dazugeben. Sauce mit Kraeutern, Salz, Pfeffer wuerzen. Bei schwacher Hitze 1 1/2 bis 2 Stunden einkoecheln lassen. Oder fuer Feinschmecker: Hauchduenn geschnittene Knoblauchscheibchen In der Pfanne in etwas Oel zergehen lassen. Dann mit den Selbstgemachten Nudeln mischen.

In Cocktailkreisen wuerde man Dieses Rezept als Dosenöffner bezeichnen.

Dazu passt: Puccini.