

Bolognese - Sauce 5

Kategorien: Saucen, Teigwaren, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

1	groß.	Dose Tomaten
2		Zwiebeln
6		Knoblauchzehen
2		Möhren
2		Staudensellerie
30		Getrocknete Steinpilze
4	groß.	Flaschentomaten
100		Putenleber
100		Räucherspeck (am Besten der Gute Tiroler Bauernspeck, nicht Immer einfach zu Beschaffen)
1		Salsiccia Fresca; bis Doppelte Menge (frische italienische Schweinswurst zum Brat Oder Kochen)
350		Hackfleisch vom Rind
1	Pack.	Rotwein Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie

Anleitung:

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Möhre, 1 Stange Staudensellerie putzen und kleinschneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit dem Inhalt der großen Tomatendose aufgießen und bei milder Hitze in ca. einer Dreiviertelstunde zur Sauce einköcheln. Salzen, Pfeffern, zuckern. Beiseite stellen. Die getrockneten Steinpilze in lauwarmen Wasser einweichen. 1 Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, 1 Möhre und 1 Stange Staudensellerie putzen und sehr kleinschneiden, den Speck feinwürfeln, die eingeweichten Steinpilze (Einweichwasser aufheben!) ausdrücken und kleinschneiden. Alles in reichlich Olivenöl anschwitzen. Salsiccia pellen und würfeln, mit dem Hackfleisch dazugeben und gut anbraten. Die Flaschentomaten überbrühen, häuten, entkernen und das Fruchtfleisch grob zerschneiden. Die Putenlebern putzen und sehr feinhacken, mit dem Tomatenfleisch zur Fleischgemüsemischung geben, kurz durchdünsten lassen, dabei Salz, Pfeffer und etwas Zucker zufügen, mit einem Glas Rotwein aufgießen und vollständig einkochen lassen. Wenn die Mischung anzubrennen droht, eine Kelle Pilzeinweichwasser zugeben, einkochen lassen, nächste Kelle dazu usw. Wenn Pilzeinweichwasser verbraucht ist, kellenweise die Tomatensauce zugeben. Auf diese Weise mindestens drei (!) Stunden köcheln lassen. Sollte die Tomatensauce vor den drei Stunden Schmorzeit verbraucht sein, mit weiterem Rotwein aufgießen. Schließlich noch einmal abschmecken, gehackte Petersilie untermischen, mit entsprechender Pastamenge vermischen und mit geriebenem Parmesan servieren. Bei Tisch noch einen Schuß bestes, kaltgepresstes Olivenöl über das Gericht geben.