

Bolognese - Sauce

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	Essl.	Olivenöl,
1	Essl.	Butter,
100	Gramm	Gesalzener Speck,
500	Gramm	Hackfleisch (Rind und Schwein gemischt),
1		Zwiebel,
2		Karotten,
1/4		Sellerieknolle,
2		Rippen Bleichsellerie,
200	ml	Herber Rotwein,
1	Dose	Geschälte Tomaten,
2	Essl.	Tomatenpüree,
1	Essl.	Frische Rosmarinnadeln oder
1	Teel.	Getrocknete,
1	Essl.	Frische, feingeschnittene Salbeiblätter oder 1 TL Getrocknete, Salz, Pfeffer

Anleitung:

Olivenoel und Butter schmelzen, den in Wuerfel geschnittenen Speck begeben, etwas anziehen lassen, Fleisch begeben, durchbraten, die feingehackte Zwiebel, das feingeschnittene Gemuese ebenfalls begeben, 5 Minuten daempfen, mit dem Wein abloeschen. Geschaelte Tomaten und Tomatenpueree begeben, 1 1/2 Stunden auf kleinem Feuer kochen, die Kraeuter beifuegen, nochmals 1/2 Stunde koecheln lassen, salzen, pfeffern. Sauce ueber die gekochten Spaghetti geben.