

Eine Ganz Besondere Bolognese

Zutaten für: 1 Rezept

4	Stücke	Zwiebel
3/4	Ltr.	Rotwein, kräftiger Geschmack, kräftige Farbe, Ich empfehle chilenischen
4	Stücke	Geschälte Knoblauchzehen, kein gewürfelt (L) Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1	Teel.	Honig Oregano Salz
2	Essl.	Tomatenmark
4	Essl.	Feinstes Olivenöl
4	Stücke	Tomaten, enthäutet, entkernt und püriert Petersilienwurzel (L) Knollensellerie (L)
1	Stück	Lauch
1	Stück	Möhre (L)
500	Gramm	Gemischtes Hackfleisch

Anleitung:

absolut gigantisch, braucht etwas Zeit bei der Zubereitung, auch geeignet für alle, die kein Fan von Tomaten sind, aber auch für Tomatenfans ein super Schmackofat.

Das Hackfleisch in ein wenig Olivenöl bei höchster Hitze portionsweise krümelig anbraten, dabei schon Pfeffer und Oregano zugeben. Brät man es in einer Portion, zieht es bei dieser Menge sofort Saft und wird nicht mehr dunkel. Sobald das Hackfleisch fertig gebraten ist, mit grobem Meersalz salzen, nochmals mit Pfeffer und Oregano nachwürzen. Wer mag, gibt fein zermörserte Chilischoten hinzu. Das Hackfleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Danach die geschälten Zwiebeln am besten im Blitzhacker so fein es nur geht zerkleinern, das restliche Olivenöl in die Pfanne und bei höchster Hitze anbraten. Währenddessen die geschälte Möhre, Lauch, Seller, Petersilienwurzel ebenfalls im Blitzhacker feinst zerkleinern (es soll schon fast pastenartig sein) und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben, gut umrühren und immer wieder am Pfannenboden ansetzen lassen. Dieser Vorgang des Anbratens braucht seine Zeit. Sobald alle Gemüse schön angebraten sind, das Hackfleisch wieder dazu geben und die pürierten Tomaten. Wieder alle Flüssigkeit verdunsten lassen und anbräunen lassen. Nun mit einem kleinen Glas Rotwein ablöschen, einreduzieren lassen, wieder Rotwein angießen, so lange bis ca. 2/3 aus der Flasche verbraucht sind (denn Rest giess ich mir ein) Nun abschmecken, evt. nachsalzen, nachpfeffern und evtl. den TL Honig zufügen. Dieser gesamt Vorgang hat nun schon ca. 1 Std. Zeit in Anspruch genommen. Jetzt aber könnt ihr Euch zurücklehnen, Deckel auf die Pfanne drauf, Rotwein geniessen und ca. eine halbe Stunde auf kleinster Hitze schmoren. Meine Bolognese gehört sicherlich nicht zu den Schnellgerichten, 1 1/2 Stunden müsst ihr schon einkalkulieren, aber dafür werdet ihr mit einem unnachahmlichen Geschmackserlebnis entschädigt. Wie bei fast allen Rezepten ist auch hier das Abschmecken das A und O.