

# Original - Italienische Bolognese

Zutaten für: 1 Rezept

## *SEHR SCHNELLE, RAFFINIERTE UND LECKERE SAUCE*

---

500	Gramm	Hackfleisch
1		Zwiebel
3	Zehen	Knoblauch
800	Gramm	Tomatenstückchen aus der Dose (L)
		Rotwein (Menge nach Bellieben)
		Kräuter der Provence (Menge nach Belieben)
1	Teel.	Chilipulver
		Salz
		Pfeffer

### Anleitung:

Die Zwiebeln würfeln, in Olivenöl anbraten und das Hackfleisch dazugeben und braten. Kurz bevor das Hackfleisch gar ist, den Knoblauch ( WICHTIG! Knoblauchmenge dem persönlichen Geschmack anpassen!) hacken und dazugeben (er darf nicht zu lange braten, da er sonst bitter wird). Das Fleisch salzen und pfeffern und dann mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Je intensiver sie den Rotweingeschmack nachher schmecken wollen, desto mehr Rotwein dazugeben (ich finde es schmeckt am Besten, wenn man den Rotwein durchschmeckt). Dann die Tomaten aus der Dose dazugeben, das Ganze mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence und dem Chilipulver abschmecken und zu Spaghetti servieren.