

Pasta alla Bolognese

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Rezept

1		Zwiebel
1		Karotte
1	Stange	Bleichsellerie
50	Gramm	Speck, geraeuchert und Durchwachsen
300	Gramm	Rinderhack
300	Gramm	Tomaten (1 Dose geht auch)
100	Gramm	Butter
1	Tasse	Trockener Rotwein
1	Tasse	Kraeftige Fleischbruehe
		Salz
		Pfeffer
		Milch nach Bedarf
500	Gramm	Teigwaren (Spaghetti, Bandnudeln)
		Parmesankaese, gerieben

Anleitung:

Zubereitungszeit: 45 Minuten Garzeit: 3 Stunden

Die Zwiebeln schaelen, die Karotte schaben den Sellerie putzen, Mit dem Speck zusammen fein hacken und gut unter das Fleisch Ruehren. Die Tomaten schaelen und puerieren (oder Dose oeffnen). In 1 Kasserolle die Butter langsam erhitzen, das Fleisch anroesten, Bis es die Farbe verloren hat, dann mit dem Rotwein aufgiessen und Schoen ruehren, bis dieser verdampft ist. Nun 1/2 Tasse Bruehe zugiessen, bei kleiner Hitze langsam kochen lassen. Nach und Nach den Rest der Bruehe dazugeben. Wenn diese auch verdampft Ist, die Tomaten untermischen, Salzen, Pfeffern (eventuell 1 Pfefferschote dazugeben) und mit soviel Milch aufgiessen, dass Alles bedeckt ist. Nun zugedeckt bei ganz milder Hitze 3 Stunden Koecheln lassen (wenn die Bolognese zu dick wird, mit Milch Verduennen). Spaghetti oder Tagliatelle verdi (Bandnudeln mit Spinat) "al dente" kochen, auf vorgewaermten Tellern Anrichten, darueber die bolognese verteilen, mit dem geriebenen Parmesankaese bestreuen und sofort servieren.