

Bolognese

(für 4 Personen)

2 Knoblauchzehen
2 Schalotten oder Zwiebeln
120 g Rüebli
120 g Knollensellerie
2 EL Olivenöl
500 g Rinderhackfleisch
2 EL Tomatenmark
150 ml Bouillon
250 ml Pelati passiert (Tomaten)
2 Thymian Zweige
2 Majoran Zweige
2 Tomaten

Etwas feines Kalahari Salz, kann bei uns abgeholt werden ;-)

2-3 EL Würzmischung

Zubereitung

Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Rüebli und Sellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen. Gemüsewürfel, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren anbraten, bis es Farbe annimmt. Das Tomatenmark zufügen, gut mit dem Hackfleisch mischen und 3-5 Minuten anrösten. Die Bouillon zügig dazu giessen, damit die Flüssigkeit schnell verdampft und die Aromen erhalten bleiben. Die passierten Tomaten zugeben und alles mischen. Die Sauce offen etwa 60 Minuten sehr langsam bei kleiner Hitze einkochen lassen, bis sie dickflüssig ist.

Die Tomaten kreuzweise einritzen, im kochenden Wasser erhitzen, schälen und vierteln. Die Kerngehäuse entfernen und die Tomatenfilets würfeln.

Kräuterzweige waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Tomatenwürfel in die Sauce geben und mit Salz, Würzmischung verfeinern. Die gehackten Kräuter in die Sauce geben und nochmals kurz aufkochen.