„Unsere“ Bolognese

Heute gab es bei uns Spaghetti Bolognese – aber natürlich nicht aus der Tüte



Im Laufe der Jahre hat sich bei uns folgendes Rezept ergeben :

ca. 8 – 10 Portionen

3 – 4 Zwiebeln, in Würfel geschnitten

etwas Olivenöl

1.500 gr. Rindergehacktes

2 kleine Möhren, in kleine Würfel geschnitten

1 Stange Staudensellerie, in kleine Würfel geschnitten (hatte ich heute leider nicht)

100 gr Tomatenmark

300 ml trockener Rotwein

3 TL gekörnte Brühe

800 gr. Dose geschälte Tomaten, abgetropft (frische, gehäutete Tomaten gehen natürlich auch)

je 1 frischen Zweig Rosmarin und Thymian

3 TL brauner Zucker

Knoblauch

Die Zwiebeln im Öl andünsten. Das Fleisch krümelig braten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Möhrenwürfel dazugeben und alles gut umrühren. In der Mitte ein „Loch“ schaffen, das Tomatenmark hineingeben und kurz anrösten.

Mit ca. 200 ml Wein ablöschen und einkochen lassen.

Tomaten, gekörnte Brühe, Zucker, Rosmarin und Thymian unterrühren.

Nochmals ca. 100 ml Wein nachgießen.

Ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Da wir Knoblauch sehr gerne mögen, presse ich ihn erst zum Schluß dazu – der Geschmack ist dann noch sehr deutlich vorhanden.

(Ansonsten kann man ihn direkt zu Beginn mit den Zwiebel andünsten.)

Evtl. nochmal mit (Meer)Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

Schmeckt gut zu verschiedenen Nudelsorten oder Reis mit frisch geriebenem Parmesan und einem grünen Salat.



Guten Appetit !



Leider hatte ich kein Basilikum – also mußte die Frühlingszwiebel als „Farbklecks“ herhalten