



Ragu alla Santa Rosalia

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| Zutaten für 8-10 Personen: | 1,5 kg gemischtes Hack |
| Olivenöl | 6 EL Tomatenmark |
| 400 g Möhren | 400 ml Rotwein |
| 400 g Staudensellerie | Geschälte Tomaten (4 Dosen) |
| 5 Zwiebeln | 2 Lorbeerblätter |
| 4 Knoblauchzehen | Salz, Pfeffer, Zucker |
| 1 Bund Wildfenchel | 1 Bund Basilikum |

Zubereitung:

Stellen Sie einen großen Topf auf,
Olivenöl rein und braten darin gemischtes Hackfleisch an, bis es krümelig ist.

Jetzt Möhren und Staudenselleriewürfel und ne große Portion Zwiebelwürfel
dazu und immer weiter anbraten.

Noch Knoblauch rein, ebenso kurz mitbraten
und wenn alles ne schöne Farbe hat und richtig gut duftet kommt
Tomatenmark dazu.

Tomatenmark muss richtig mitschmoren, dann gibt's ne schöne Sauce.

Nach paar Minuten löschen Sie den Ragu-Ansatz mit Rotwein ab,
geben noch eine große Menge geschälte Tomaten die sie vorher zerkleinern
haben und Lorbeer hinzu und lassen die Sauce mindestens 1 Stunde köcheln.
Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Wildfenchel und Basilikum würzen.