

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Klassische Bolognese

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
100 g durchwachsener Speck	1 Bund Oregano

Zubereitung:

Es gibt sie noch, die guten Dinge, von denen man am besten etwas mehr kocht, ne gute Bolognese lässt sich hervorragend einfrieren.

Also gleich mehr davon in den Topf.

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.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Noch Knoblauch und kleingeschnittenen Speck 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 Bologneseansatz mit Rotwein ab, geben noch eine große Menge geschälte Tomaten die sie vorher zerkleinern haben hinzu und lassen die Sauce mindestens 1 Stunde köcheln.

Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Oregano würzen.

Wer Bolognesesauce kocht weiß das die Küche danach wie ne sau aussieht, ich lege immer ein Sieb über den Topf und ich rate Ihnen kein weißes Hemd anzuziehen 😊

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer