



Perfekte Bolognese Sauce

Zutaten für 4–6 Personen

Für das Soffritto (Gemüsebasis)

- » 1 große Zwiebel
- » 2–3 EL Olivenöl
- » 2 Karotten
- » 30 g Butter
- » 2 Stangen Staudensellerie

Für das Fleisch & Aroma

- » 500 g Hackfleisch *am besten gemischt aus Rind und Schwein*
- » 2 EL Tomatenmark
- » 100 g Pancetta *italienischer Bauchspeck, fein gewürfelt*
- » 150 ml trockener Rotwein z. B. *Chianti*

Für die Soße

- » 400 g geschälte Dosentomaten *oder Passata*
- » frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » 150–250 ml Milch oder Rinderbrühe
- » 1 Prise Muskatnuss *optional*
- » Salz

Zubereitung

Vorbereitung

1. Karotten schälen, Sellerie waschen und Enden abschneiden, Zwiebel schälen.
2. Zwiebel, Karotten und Sellerie so fein wie möglich hacken (Reiskorngröße).

Zubereitung

1. Erhitze Olivenöl und Butter in einem großen, schweren Topf.

2. Gib den gewürfelten Pancetta dazu und brate ihn sanft an.

3. Füge das vorbereitete Gemüse hinzu und dünste es bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten, bis es weich ist.

4. Gib das Hackfleisch in den Topf und brate es bei hoher Hitze krümelig an, bis es Röstaromen entwickelt hat und das Wasser vollkommen verdampft ist.

5. Rühre das Tomatenmark ein und röste es 2 Minuten mit.

6. Lösche mit dem Rotwein ab und lass den Alkohol vollständig einkochen.

7. Füge die geschälten Dosentomaten hinzu und gib einen Schuss Brühe oder Milch dazu.

8. Würze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

9. Lege den Deckel schräg auf den Topf und lasse die Soße bei sehr niedriger Hitze mindestens 2–3 Stunden leise köcheln, dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.

10. Schmecke die Soße vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer ab.

11. Serviere die Soße klassisch mit breiten Nudeln wie Tagliatelle und frisch geriebenem Parmesan.