



Zutaten

- 250 g Hackfleisch gemischt
- 50 g Möhren
- 50 g Staudensellerie
- 50 g Zwiebeln
- 4 EL Tomatenmark
- 70 g Weißwein trocken
- 100 g Hühnerbrühe
- 300 g Tomatenpassata (passierte Tomaten)
- 100 g Sahne

Hauptgang, Saucen Dips Marinaden Gewürze

Traditionelles Ragù alla Bolognese

Entdecken Sie unser klassisches Ragù alla Bolognese! Kochen Sie mit uns und genießen Sie italienische Küche. Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte!

So wird's gemacht:

1. Diese Nudelsoße wurde 1982 bei der Industrie & Handelskammer Bolognas als traditionelle Nudelsoße aus der Region eingetragen.
2. Butter und Olivenöl
3. Zucker, Salz, Pfeffer
4. Das geputzte und geschälte Röstgemüse einzeln sehr fein würfeln und sanft in etwas Butter und Olivenöl anschwitzen. Nun Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anrösten. Mit Weißwein ablöschen und anschließend die Brühe dazugeben und 2 Minuten reduzieren. Separat das Hackfleisch kräftig anbraten und gut würzen. Zusammen mit Passata und Sahne dazugeben, alles gut miteinander verrühren und die Soße zugedeckt für ca. 1 Stunde sehr sanft köcheln.
5. Deckel abnehmen, die Soße mit etwas Salz und Pfeffer würzen und weitere 20-30 Minuten köcheln, bis sie eine sämige Konsistenz erreicht hat.