

## ITALIENISCHE KÜCHE

### Ragú Bolognese

... ein echter italienischer Klassiker



#### **Ragú Bolognese- das Originalrezept für 4 Personen**

##### Die Zutaten

- 300 g Rindfleisch
- 150 g Pancetta ungeräuchert
- 50 g Karotten
- 50 g Staudensellerie
- 50 g Zwiebeln
- 300 g geschälte Tomaten aus der Dose
- ½ Glas trockener Weiß-oder Rotwein
- 125 ml Vollmilch
- ein Schuss Gemüsebrühe
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Die Zubereitung

1. Zuerst schneide ich die Zwiebel, die Karotte und den Staudensellerie in feine Würfel und stelle das Gemüse beiseite
2. Das Rindfleisch und den Pancetta fein hacken. Ich benutze hierfür immer mein [\\*Hackmesser](#), damit geht es mir leichter von der Hand
3. Nun nehme ich einen größeren breiten Topf und erhitze das Olivenöl. Dann gebe ich fein gehacktes Fleisch und Pancetta in den Topf und brate alles unter Rühren bei hoher Hitze an
4. Dann gebe ich den Wein hinzu und warte bis er eingekocht ist. Das macht die Soße sämig und gibt Geschmack
5. Jetzt füge ich die geschälten Tomaten und einen Schuss Gemüsebrühe hinzu und rühre alles kräftig um und gebe Salz und Pfeffer dazu...je nach Geschmack
6. Auf kleiner Hitze lasse ich das Ragú Bolognese mindestens 3 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln und rühre ab und zu um
7. Gegen Ende der Garzeit gebe ich dann die Milch hinzu, das nimmt die Säure der Tomaten etwas heraus
8. Eventuell nochmal nachwürzen und mit Tagliatelle servieren

♥ Guten Appetit ♥