

Ragù alla Bolognese

Portionen

5

Wartezeiten

Zutaten

- 500g Rinderhack
- 250g Pancetta oder Schweinebauch (gewürfelt)
- 90g Karotten (gewürfelt)
- 90g Sellerie (gewürfelt)
- 90g Zwiebeln (gewürfelt)
- 150-200ml passierte Tomaten
- 0.75 Glas Rotwein
- 300ml Milch
- Etwas Olivenöl

Zubereitung

1. Schinken in Olivenöl anbraten
2. Gemüse hinzufügen und weiter braten bis Zwiebeln glasig sind
3. Fleisch hinzufügen und weiter braten bis es leicht gebräunt ist
4. Passierte Tomaten und Wein hinzufügen, gut durchmischen, aufkochen lassen
5. Milch portionsweise hinzufügen, gut durchmischen
6. Topf mit Deckel für ~3-4h simmern lassen. Flüssigkeitsstand immer wieder prüfen, ggf mit Milch und/oder Rotwein verdünnen

