



Die beste Bolognese

ZUTATEN FÜR 4:

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Stangensellerie, gehackt
- 1 kleine Möhre gekackt
- 3 Esslöffel natives Olivenöl
- 1 lb. Rinderhackfütter
- Koscheres Salz
- 3 oz. dünn geschnittener Pancetta, fein gehackt
- 1 Tasse trockener Weißwein
- 1 Tasse Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- Prise geriebene Muskatnuss
- 2 Tassen Hühnerbrühe
- 1 Tasse Vollmilch
- 1 lb. frische Tagliatelle oder andere Pasta
- 2 Unzen geriebener Parmesan

SO WIRD'S GEMACHT:

Zwiebel, Sellerie und Karotte fein hacken und in eine kleine Schüssel geben. Das Rindfleisch in kleine Klumpen zerkleinern und leicht mit Salz würzen. Unter gelegentlichem Rühren braten aber dabei das Fleisch nicht auseinanderbrechen. Rindfleisch mit einem geschlitzten Löffel in eine mittelgroße Schüssel geben und bei Seite stellen. Nun den Bauchspeck im Topf bei mittlerer Hitze kochen. Zwiebelmischung dazu geben und unter gelegentlichem Rühren kochen, bis das Gemüse sehr weich ist und an der Oberfläche zu kleben beginnt. Rindfleisch dazu geben und mit Wein ablöschen. Tomatenmark, Lorbeerblatt und Muskatnuss hinzugeben und 5 Minuten kochen. Brühe und Milch in den Topf gießen, eine Prise Salz hinzufügen.

Nudeln in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser kochen. Fügt 1 Tasse Nudelkochflüssigkeit und ½ Tasse Parmesan hinzu. Nudeln auf einen Teller geben und mit mehr Parmesan bestreichen.

Bon Appetito! | Guten Appetit!

TOM | Deutschland – Team Projektmanagement

Für mich ist das die beste Bolognese-Soße der Welt ;)