

Soße Bolognese

ohne Zusatzstoffe nach altem klassischem Rezept

Zutaten

500 g frisches Hackfleisch, 1 Dose geschälte Tomaten, 6 frische Tomaten, 50 g gewürfelte, geräucherter Speck, 2 Möhren, 1/2 Sellerie, 300 ml Rotwein, 2 Zweige Rosmarin, 75 g Butter, Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse waschen und putzen, Tomaten achteln, das Hackfleisch dazugeben und anbraten bis es schön braun angebraten ist. Dann Karotten, Sellerie und die frischen Tomaten dazugeben, gut durchrühren und den Rotwein dazugeben. Die geschälten Tomaten aus der Dose und den Rosmarin dazugeben, alles gut durchrühren und 1 Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restliche Butter in Stücken zur Soße begeben.

