

heute gibt es...

Ragù alla bolognese



Ingredienti(6 persone)

- 3 carote
- 3 gambi di sedano
- 2 cipolle medie
- 100 g di burro
- 1 filo di olio d'oliva
- 1kg Rinderhackfleisch
- 50ml di vino bianco secco
- 300ml di latte
- 2 barattoli di pomodori pelati 400g
- Sale
- Pepe

Preparazione:

1. Per preparare il Soffritto pulire la verdura, sbucciare e tritare finemente.
2. il burro in una padella sciogliere, proprio all'inizio per dare il colpo di olio d'oliva.
3. Le verdure a fuoco basso (!) In esso per almeno. Cuocere 20 minuti. Questo dovrebbe essere alla fine del vitreo e morbido.
Suggerimento: Come la prossima Soffritto i passaggi rimanenti è fatto parallelo, questo può anche essere cotto fino deve essere aggiunto all'altra parte della salsa.
4. Nel frattempo, soffriggere in una pentola la carne finché mescolando bruscamente fino a quando non comincia a diventare marrone scuro.
5. La carne con il vino bianco e sfumare, quindi aggiungere il latte mescolando.
6. Far bollire il tutto a fuoco medio per breve tempo, aggiungere i pomodori e lasciate bollire tutto nuovo.
7. Ora il Soffritto anche aggiungere e cuocere a fuoco lento per almeno 2 ore a fuoco basso e pentola aperta la salsa a fuoco basso.
Suggerimento Più a lungo il vostro Ragù simmers, meglio è questo gusto, alla fine!
8. Dopo la cottura la salsa a piacere con sale e pepe, pronto.