heute gibt es...
Ragù alla bolognese



Zutaten: (6 Personen)

- 3 Karotten
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 100g Butter
- 1 Schuss Olivenöl
- 1kg Rinderhackfleisch
- 50ml trockener Weißwein
- 300ml Milch
- 2 Dosen geschälte Tomaten à 400g
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Um das Soffritto herzustellen das Gemüse putzen, schälen und ganz fein würfeln.
2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, den Schuss Olivenöl gleich zu Beginn dazu geben.
3. Das Gemüse bei niedriger Hitze (!) darin für mind. 20 Minuten garen. Dieses sollte am Ende glasig und weich sein.
   Tipp: Da das Soffritto neben den restlichen Schritten parallel hergestellt wird, kann dieses auch so lange gegart werden, bis es zum anderen Teil der Soße hinzugegeben werden muss.
4. In der Zwischenzeit in einem großen Topf das Hackfleisch so lange unter Rühren scharf anbraten, bis es anfängt dunkelbraun zu werden.
5. Das Fleisch mit dem Weißwein ablöschen und anschließend unter Rühren die Milch hinzugeben.
6. Das Ganze bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen, die Tomaten hinzufügen und wieder alles kurz aufkochen lassen.
7. Nun den Soffritto ebenfalls dazugeben und bei niedriger Hitze die Soße mindestens 2 Stunde bei niedriger Hitze und offenem Topf köcheln lassen.
   Tipp: Je länger euer Ragù köchelt, desto besser schmeckt dieses am Ende!
8. Nach der Kochzeit die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, fertig.


">