

Bolognese-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten	200 – 250 gr	Hackfleisch, Rind
	1 EL	Olivenöl
	2	Zwiebeln
	2	Knoblizehen
	2	Tranchen Schinken
	2 EL	Tomatenpurée
	1 dl	Rotwein
	1 Dose	Pelati (gehackt)
	½ TL	Salz
		Pfeffer frisch gemahlen
	½ TL	Zucker
	1 TL	Oregano

Zubereitung:

- Hackfleisch mit der Gabel lockern
- Im Olivenöl anbraten
- Zwiebeln fein hacken
- Knobli pressen
- Schinken würfeln
- Zusammen mit Tomatenpurée begeben, mitdämpfen
- Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen
- Restliche Zutaten begeben, möglichst lange (3/4 – 1 Std.) köcheln lassen. Die Sauce muss dickflüssig sein.
- Bei Bedarf am Schluss noch abschmecken