

Die beste Bolognese, die du je gegessen hast

Kräftige Rinder-Bolognese mit stückigen Tomaten, Rotwein und einem Hauch Kakao, der ihr eine herbe Tiefe gibt. Dazu Linguine oder Spaghetti.

ZEIT	PORTIONEN	KATEGORIE
60 Min.	4	Pasta

Enthält

- Sellerie
- Sulfite

Brühe kann Sellerie enthalten, Rotwein kann Sulfite enthalten.

Zutaten

- ☐ 500 g Rinderhackfleisch
- ☐ 1 Karotte
- ☐ 200 g Knollensellerie (ca.)
- ☐ 2 Schalotten
- ☐ 2 Dosen geschälte ganze Tomaten (je 400 g)
- ☐ 1 l passierte Tomaten
- ☐ 250 ml Rinderbrühe
- ☐ 200 ml Rotwein (ca.)
- ☐ 1 Lorbeerblatt
- ☐ 3 Pimentkörner (ca.)
- ☐ 1 Prise Cayennepfeffer
- ☐ 1 Prise Kräuter der Provence, getrocknet
- ☐ 1 Prise Chilipulver
- ☐ 3 EL Kakaopulver
- ☐ 1 Prise Zucker
- ☐ Öl zum Anbraten, Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Karotte, Sellerie und Schalotten in kleine Würfel schneiden.
- 2 Die geschälten Tomaten aus der Dose nehmen und vorsichtig abwaschen. Das Tomatenwasser verfälscht den Geschmack, dafür sind die passierten Tomaten da. Die Tomaten in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
- 3 Das Hackfleisch in einem großen Topf in Öl scharf anbraten und wieder herausnehmen.
- 4 Das Gemüse im selben Topf anschwitzen. Auf die Garzeit achten: Das Gemüse soll bissfest bleiben, nicht matschig werden.
- 5 Alle Gewürze und den Kakao dazugeben, kurz mitrösten, mit dem Rotwein ablöschen und kurz köcheln lassen.
- 6 Gewürfelte Tomaten, passierte Tomaten, Brühe, Lorbeerblatt und das Hackfleisch zugeben. Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- 7 Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Konsistenz noch etwas weiter einköcheln lassen. Das Lorbeerblatt vor dem Servieren entfernen.

Tipp

Der Kakao macht die Soße herber und gibt ihr Tiefe. Dazu passen am besten 400 bis 500 g Linguine oder Spaghetti.

Allergen-Hinweise nach bestem Wissen und für die im Rezept genannten Standardzutaten. Zutaten von Herstellern können abweichen, bitte Verpackungsangaben prüfen. Bei Allergie oder Unverträglichkeit im Zweifel nachfragen.

Marcus' eigenes Rezept.

Marcus mit C · Rezeptkarte