Bolognese-Sauce

Saucen&Marinaden » Saucen » Tomaten-Saucen

Zutaten (4 Personen)

» 1 Dose Tomatenmark
» 1 Dose Dosentomaten
» Öl
» Salz & Pfeffer
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» Oregano
» Thymian
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 1 Glas Weißwein
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Bd. Suppengrün
» 500g Hackfleisch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung:

- Möhren und Sellerie putzen und würfeln
- Lauch putzen und in Ringe schneiden
- Zwiebel schälen und würfeln
- Knoblauch schälen und hacken
- Dosentomaten pürieren
- Thymian und Oregano waschen, Blättchen abzupfen, evtl. hacken

Fertigstellung:

- Hackfleisch krümelig anbraten
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Knoblauch zugeben
- Möhren und Sellerie zugeben, anbraten
- Zwiebeln und Lauch zugeben, andünsten
- Tomatenmark zugeben, anrösten
- mit Wein ablöschen, verdunsten lassen
- Dosentomaten zugeben
- Lorbeerblatt unterheben
- 30min schmoren lassen
- mit Thymian und Oregano würzen
- Lorbeerblatt vor dem Servieren entfernen

Tipp:

- zum Verfeinern Sahne oder Geflügelleber zugeben

angelegt am: 22.05.2003 Rezept-Nr: 15

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke