

# Ragù alla bolognese

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/01/27/ragù-alla-bolognese/](https://happy-mahlzeit.com/2020/01/27/ragu-alla-bolognese/)

## Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 800 g Rinderhack oder gemischtes Hack (vom Schlachter durch die größte Scheibe des Fleischwolfes drehen lassen)
- 1 Scheibe Tiroler Speck, ca. 100 g
- 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- je 100 g Möhren und Staudensellerie
- je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Salbei
- 1 Lorbeerblatt
- 20 g Butter
- 3-4 EL Olivenöl
- 250 ml trockener Rotwein
- 100 ml roter Portwein
- 2 Dosen geschälte Tomaten à 400 ml Füllmenge
- ca. 50 g entsteinte schwarze Oliven
- ein Spritzer alter Aceto Balsamico
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Möhre putzen und schälen, den Sellerie putzen und waschen. Beides ebenfalls fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Kräuter und Lorbeerblatt mit Küchengarn zusammenbinden.

In einem breiten Topf Butter und Olivenöl erhitzen. Das Hackfleisch darin portionsweise unter Rühren anbraten. Mit der 1. Portion Hackfleisch die Speckscheibe anbraten. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, das gewürfelte Gemüse und den Kräuterstrauß zufügen und einige Minuten mitbraten. Mit Rot- und Portwein ablöschen und einige Minuten einkochen lassen.

Die Dosentomaten abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die Tomaten grob zerkleinern, dabei die Stielansätze und Kerne entfernen. Die Tomaten mit dem Saft zur Fleisch-Gemüse-Mischung geben.

Das Ragù offen bei kleiner Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen, dabei immer wieder etwas Wasser oder nach Belieben Rindfleischbrühe zugeben.

Die Speckscheibe und Kräuter aus dem Ragù nehmen. Die Oliven unterheben und das Ragù mit Salz, Pfeffer und Aceto Balsamico abschmecken.

Mit bissfest gekochter Pasta und frisch geriebenem Parmesankäse oder Pecorino anrichten.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Pasta-Saucen