Spaghetti Bolognese

Ich glaube es gibt unzählige Variationen von einem Ragu alla Bolognese ?. Und ich denke das die meisten Bolognese Saucen auch auf ihre Art immer besonders sind. Trotzdem möchte ich euch hier auch auf meinem Blog gerne mein Rezept eines klassischen Ragu alla Bolognese vorstellen.

Ich glaube die Bolognese Sauce war eins der ersten Gerichte, die ich gekocht habe. Im Laufe der Jahre habe ich natürlich das Rezept immer wieder neu ausprobiert, und bin letztendlich genau bei dieser Version des Rezeptes stehen geblieben.

Es wird in Italien, in der Familie meines Mannes fast genauso gekocht und wir lieben es ?. Als meine Töchter noch Zuhause gewohnt haben, stand es auch mindestens einmal im Monat auf dem Speiseplan ?.

Dabei ist die Wahl der Pasta eigentlich völlig egal und natürlich Geschmackssache. Im übrigen essen wir diese Sauce auch sehr gerne zu Gnocchi di Patate, Kartoffel Gnocchi. Und fällt mir gerade auf, das ich das Rezept dazu noch nachreichen muss ?.

Übrigens habe ich das Rezept der Bolognese schon in einem Beitrag zur Lasagne erwähnt.

Lasagne alla Bolognese ???

Die Mengenangabe in meinem Rezept sind übrigens sehr großzügig, den bei uns gab es immer Streit um die Sauce ? deshalb ist es ein bisschen mehr. Sollte jedoch noch eine Menge übrig bleiben, dann kann man sie natürlich wunderbar einfrieren.

Hunger bekommen ? ? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 3 – 4 Personen

500 g Spaghetti oder andere Nudelsorten

1 El Olivenöl

500 g Schabefleisch oder Rindergehacktes

1 kleine Knoblauchzehe

1 Karotte – gehobelt, geraspelt oder in Stücke geschnitten

1 Handvoll frisches gehacktes Oregano

Salz

Zucker

Pfeffer

1 Dose gehackte Tomaten

1 kl Dose Tomatenmark

Etwas Wasser

1 guter Schuss Rotwein

Zubereitung

– Knoblauch in kleine Stücke schneiden

– die Karotte klein hobeln, raspeln oder in Stücke schneiden

– Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch in dem heißen Öl anbraten

– Karotte, Knoblauchzehe und Oregano dazugeben

– mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Ich mache auch immer gerne ein bisschen Chilliflocken mit in die Soße

– die gehackten Tomaten in die Pfanne gießen und anschließend

das Tomatenmark mit etwas Wasser hinzufügen

– die Soße auf mittlerer Hitze einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist, ich lege immer einen Deckel drauf, allerdings ohne die Pfanne ganz zu schließen, denn die Flüssigkeit soll ja verdampfen

– wenn die Soße gut eingekocht ist, kommt ein guter Schuss Rotwein dazu

– nach ein paar Minuten den Herd ausschalten und ein wenig abkühlen lassen. Nochmal nachwürzen

Nun entweder die Pasta mit der Soße in einem großen Topf mischen oder die Sugo einzeln auf jede Portion verteilen

Dazu passt übrigens perfekt ein trockener Lambrusco oder ein Bonarda ??

Buon Appetito ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤