

Bolognese Soße - Rezept ohne Wein



2 kg Hackfleisch gemischt oder reines Rind
200 g Pancetta alternativ Schinkenspeck
1 l Milch
3 Dosen Tomaten á 400g
1 Bund Staudensellerie
6-8 Möhren
5 weiße Zwiebeln
2-3 EL Olivenöl extra nativ
100 g Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
etwas Rotwein optional

1. Sellerie, Möhren und Zwiebeln ganz fein hacken. Alternativ kannst du einen Multizerkleinerer zur Hilfe nehmen.
2. Pancetta (oder Schinkenspeck) in kleine Würfel schneiden.
3. Olivenöl in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und den Pancetta darin langsam goldbraun anbraten.
4. Die fein gehackten Zutaten hinzugeben und für weiter 5 Minuten anschwitzen. So entsteht die leckere italienische Gemüse-Basis (Soffritto).
5. Die Masse nach und nach mit Gemüsebrühe aufgießen und für ca. 30 Minuten köcheln lassen.
6. Das Soffritto (Gemüse-Basis) im Topf zur Seite schieben und das Hackfleisch hinzugeben. Die Hitzestufe erhöhen, um das Hackfleisch anzubraten bzw. zu garen, bis es gut durch ist.
7. Wer möchte und mag, kann an dieser Stelle etwas Rotwein mit hinzugeben. Wenn du die Bolognese ohne Rotwein lieber magst, dann diesen Schritt einfach überspringen.
8. Tomatenmark hinzugeben, gut umrühren, mit Milch aufgießen und aufkochen lassen.
9. Ordentlich umrühren, Dosen-Tomaten hinzugeben und nochmals aufkochen lassen.
10. Bedecke den Topf mit einem Deckel, aber achte darauf, dass du einen Spalt offen lässt. Nun für 2 Stunden auf niedriger Hitze köcheln lassen und alle 15-30 Minuten gut umrühren.
11. Mit reichlich Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Wenn die Bolognese Soße abgekühlt ist, kannst du diese in Portionen zwischen 300 Gramm und 350 Gramm abfüllen und einfrieren.