



Paul-Robeson-Schule

Oberschule der Stadt Leipzig
UNESCO Projektschule



Rezept: Bolognese

-Mengen (Für 4 Portionen) Gesamtzeit ca. 30 min.

- 83,3g Butter
- ein wenig Olivenöl
- 1,3 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2/3 kg Rinderhackfleisch
- 2/3 Schuss Weißwein
- ca. 250-500 ml Milch (abhängig nach soßenmenge)
- 1 Dose Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- Meersalz und Pfeffer



Zubereitung

1. Als erstes ca. 125g Butter und ein wenig Olivenöl in eine Pfanne geben. Danach Zwiebeln, Möhren und Staudensellerie waschen, schälen und Schneiden.
2. Als Nächstes auf möglichst niedriger Flamme (mindestens 30 min.) garen bis das Gemüse schön weich geworden ist. Danach das Fleisch in die Pfanne geben und warten bis es eine kräftige Farbe angenommen hat und dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Je nach soßenmenge ca. $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Milch hinzufügen
3. Danach das Fleisch mit dem Weißwein und der Milch aufkochen lassen und dosen Tomaten hinzugeben wenn das alles noch mal aufgeköcht ist. Denn Soffritto, den in Scheiben geschnittenen Knoblauch und die zerstampften Peperoncini hinzufügen. Die Bolognese sollte mindestens 2 Stunden köcheln.
4. In zwischen zeit die Nudeln nach Packungsanweisung kochen soblad diese fertig sind Die Nudeln auf Tellern anrichten und die Bolognese darüber verteilen (Käse ist Empfehlenswert).