

Sauce Bolgonese

Ihr benötigt:

2 kg Hackfleisch gemischt
800 gr gehackte Tomaten (2 Packungen)
100 gr. Tomatenmark
2 Ochsenerzen (Tomaten)
3 Zwiebeln
2 Bund frischer Oregano
1 Flasche trockener Rotwein
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
Olivenöl



So wird's gemacht:

Ochsenerzen in kleine Stücke schneiden, dabei die grünen Teile ausschneiden.
Zwiebeln klein würfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln andünsten.
Ochsenerzen zugeben und etwas dünsten. Zur Seite stellen.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch ohne Gewürze kräftig anbraten.
Dann salzen und pfeffern. Zunächst die gehackten Tomaten aus den Packungen sowie
das Tomatenmark zufügen. Alles gut verrühren und aufkochen lassen.

Oreganoblätter abzupfen und klein hacken. Mit der Ochsenerz-Zwiebel-Mischung in
den Topf mit dem Hackfleisch geben und ca 5 Stunden bei ganz kleiner Hitze einkochen.
Abkühlen und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag eine Flasche Rotwein dazu geben. Erhitzen und wieder ca 5 Stunden
bei kleiner Hitze kochen. Mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprika abschmecken. Zu Spaghetti
oder Rigantoni reichen. Mit geriebenem Grana Padano überstreuen. Dazu ein Glas San Govesse
oder einen Chianti Classico reichen.

Wichtig ist die lange Kochzeit.
Guten Appetit