

Ragù alla Bolognese (Spaghetti alla Bolognese)

Für 4 Personen

Zutaten

- 20 g getrocknete Steinpilze
- 2 kleine Rüebli
- 2 Stangen Sellerie
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund glatte Petersilie
- 30 g Speck
- 20 g Butter
- 250 g Rindshackfleisch
- 1 dl Rotwein
- 200 g pürierte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Prise Zucker
- 1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 50 g Hühnerlebern und -herzen

Zubereitung

1. Die Steinpilze in einer kleinen Schüssel in lauwarmem Wasser einweichen.
2. Die Rüebli schälen, in Scheiben schneiden. Sellerie waschen, putzen, in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
3. Das ganze Gemüse und die Petersilie auf einem Brett fein hacken oder wiegen
4. Den Speck fein würfeln. Die Butter in einem grossen Topf zerlassen, Speckwürfel darin auslassen.
5. Wenn der Speck zu bräunen beginnt, das fein gehackte Gemüse zugeben und unter Rühren einige Minuten anbraten.
6. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren braten, bis es krümelig ist. Mit dem Rotwein ablöschen, dann das Tomatenpüree, Tomatenmark, Zucker, Muskatnuss, Salz und Pfeffer einrühren.
7. Die eingeweichten Steinpilze in kleine Stücke schneiden, Hühnerinnereien fein würfeln. Beides zur Sauce geben, bei schwacher Hitze ohne Deckel mindestens 1 Stunde einköcheln lassen.

Tipps & Tricks

Die Sauce lässt sich problemlos auf Vorrat kochen und schmeckt aufgewärmt sogar eher noch besser.