



MEIN GENUSS



Ragù alla bolognese



It's a match!

Bella Italia! Mit der italienischen Kräutermischung verleiht du jeder Speise mediterranes Aroma!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Pancetta in kleine Würfel schneiden. Gemüse waschen und schälen. Anschließend in Würfel schneiden und klein hacken.
- 2 Speiseöl in einem großen Topf erhitzen und Pancetta auf mittlerer Hitze andünsten. Portionsweise zuerst die Zwiebeln zum Speck geben, anschließend Sellerie und nach einigen Minuten die Karotten. Tomatenmark hinzufügen und für einige Minuten schmoren lassen.
- 3 Nun die Butter in den Topf geben und das Schweinefleisch portionsweise hinzufügen und anbraten. Anschließend das Rinderhackfleisch hinzugeben und scharf anbraten. Nach 5 Minuten mit dem Weißwein vorsichtig ablöschen und einkochen lassen.
- 4 Passierte Tomaten hinzufügen und bei kleiner Hitze für ca. 2 Stunden schmoren lassen. Falls nötig, zwischendurch etwas Gemüsebrühe hinzufügen.
- 5 Kurz vor Ende der Kochzeit die Milch zufügen, um der Tomatensäure entgegenzuwirken. Italienische Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz aufkochen lassen und mit Nudeln nach Wahl heiß servieren.

Zutaten

300 g Rinderhackfleisch
200 g Schweinehackfleisch
100 g Pancetta
1 Stange Staudensellerie
2 Möhren
1 Zwiebel
300 g passierte Tomaten
150 ml Weißwein, trocken
150 ml Vollmilch
50 g Butter
30 g Tomatenmark
2 TL Italienische Kräuter
1 EL Speiseöl
Salz, Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.