

# Bolognese mit Rotwein und Rinder-Hackfleisch

## Für 4 Personen

500 g Rinderhackfleisch	2 Zwiebeln	1/2 Bd. Staudensellerie
2 bis 3 Karotten	2 Knoblauchzehen	3 bis 4 Zweige Thymian
geschälte Tomaten (Dose)	2 EL Tomatenmark	500 ml Rotwein
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Zwiebel und Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen, putzen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Das Gemüse mit einem großen Schuss Olivenöl und fein gehacktem Knoblauch in einen großen, flachen Topf oder in einen großen Bräter geben und bei starker Hitze auf dem Herd hellbraun anschwitzen. Anschließend das Tomatenmark zugeben, gut verrühren, kurz mit anschwitzen, mit dem Rotwein ablöschen, die Hitze etwas reduzieren und das Ganze langsam einkochen lassen.

In der Zwischenzeit etwa ein Drittel des Hackfleisches in einer großen, beschichteten Pfanne ohne Fett auf dem Herd ringsum anrösten. Anschließend das geröstete Hackfleisch mit in den Topf zum Gemüseansatz geben und den Vorgang zweimal wiederholen, bis das gesamte Hackfleisch angeröstet ist.

Würde man das komplette Hackfleisch auf einmal in die Pfanne geben, wird diese zu voll und die Hitze könnte das austretende Wasser aus dem Fleisch nicht verdampfen. Dann würde das Fleisch im eigenen Saft kochen und nicht mehr rösten.

Sobald ein Großteil des Weins verkocht ist, die Dosentomaten zugeben, mit einem Schuss Wasser gut bedeckt auffüllen, alles gut verrühren, mit einem Deckel verschließen und bei schwacher Hitze auf dem Herd, unter gelegentlichem Umrühren, eine Stunde langsam köcheln lassen.

Anschließend den Deckel entfernen, gegebenenfalls noch etwas bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und etwas fein gehackten Thymianblättchen abschmecken. Lieblingspasta nach Packungsangabe al dente kochen, in einem Sieb abtropfen lassen, zur Bolognese geben, gut durchschwenken und servieren.

Alexander Herrmann am 04. November 2022