

Bolognese mit Weißwein und Kalb-Hackfleisch

Für 4 Personen

2 Zwiebeln, weiß, mittelgroß	2 Karotten	4 Stängel Staudensellerie
600 g Kalbshackfleisch	400 ml Weißwein	1 l Kalbsfond
200 ml Sahne	2 EL Tomatenmark	1 EL brauner Zucker
1 bis 2 EL Speisestärke	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Karotten schälen, vom Sellerie die groben Fäden ziehen und alles in feine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, das Hackfleisch darin bei starker Hitze etwa fünf Minuten krümelig anbraten und mit Salz würzen. Zwiebeln und Gemüsegewürfel zugeben und eine Minute mitbraten. Tomatenmark einrühren, unter ständigem Rühren kurz anrösten und dann den Zucker einstreuen.

Ihr Standort: BR.de Radio BAYERN 1 Bolognese Ihr Standort: BR.de Radio BAYERN 1 Bolognese Alles mit einem Schuss Wein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Den Vorgang noch zweimal wiederholen, bis der Wein komplett aufgebraucht ist, dann mit der Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen lassen.

Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Bolognese bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten garen. Dabei gelegentlich umrühren.

Anschließend den Deckel entfernen, und die kochende Sauce mit etwas zuvor mit einem Schuss kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht sämig abbinden.

Zuletzt die Sahne zugeben, die Sauce offen unter gelegentlichem Rühren noch fünf Minuten etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Passt perfekt zu jeder Pasta.

Tipp: Einige Kirschtomaten mit einem kleinen Messer einritzen, mit etwas Knoblauch und Olivenöl kurz in einer heißen Pfanne auf dem Herd anschwärzen, abdecken und ein bis zwei Minuten garen, bis die Haut aufplatzt.

Anschließend die Tomaten auf einen Teller geben, vorsichtig häuten, mit einer Prise Meersalz würzen und auf der angerichteten Bolognese verteilen.

Alexander Herrmann am 04. November 2022