

Bolognese-Sauce

Zutaten:

1kg Rindfleisch
3 Lorbeerblätter
500g klein gehackte Karotten
200g klein gehackter Sellerie
3 klein gehackte Knoblauchzehen
2 gehackte Zwiebel
2 Pkg passierte Tomaten
2 Dosen stückige Tomaten
1 EL Tomatenmark
1/2 Flasche Rotwein
Salz, Pfeffer, italienische Kräuter

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen; Karotten zufügen und dünsten lassen; Faschiertes beimengen und durchbraten; Tomatensauce und Tomatenstücke hinzufügen; mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen; Tomatenmark unterrühren und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen