

Samstag ist Spaghetti Bolognese Tag, so war das zumindest in meiner Kindheit. denn am Samstag musste meine Mutter immer am Mittag arbeiten gehen, bzw. hatte nur eine kurze Mittagspause. Also, hat sie schön am Freitag vorgekocht, so mussten wir, einfach nur noch die Pasta dazu kochen, das haben wir gerne gemacht. War doch damals, wie heute ein Pasta Gericht immer mein Lieblingsessen.

Also heute: Bolognese a la Mama , oder wie wir es ganz früher nannten Hache. Das isch am Schluss, kam viel viel später, sehr viel später a☺

Das braucht's, und weil ich gerne bei einer Soße auf Vorrat koche um den Rest portionsweise ein zu frieren, ein Rezept von einem kg bestem gemischten Hackfleisch

1 kg gemischtes Hackfleisch

250 g Karotten

100 g Gewürfelten Pancetta Speck

5 gepresste Knoblauchzehen

2 klein gewürfelte Zwiebeln

Salz und Pfeffer

6 Esslöffel Tomatenmark

2 Teelöffel Piemonts

400 ml Rotwein

100 ml Gemüsebrühe

1 kg geschälte Tomaten aus der Dose

Oregano

Thymian

Basilikum

Priese Zucker

Olivenöl

Einen großen Topf mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten.

Knoblauch hinzugeben. Die Speck Würfel hinzugeben und kurz mit anbraten.

Jetzt das Hackfleisch nach und nach hinzugeben und gut anrösten, bis das Fleisch eine gräuliche Farbe erhält. Das Fleisch dabei mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Tomatenmark einrühren und ebenfalls gut anrösten bevor es dann mit dem Rotwein abgelöscht wird.

Den Wein, komplett einreduzieren lassen, dann die in kleine Würfel (ca1qcm) Karotten dazu geben.

Die Tomaten und die Gemüsebrühe unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano, und Basilikum würzen. Aber bitte nicht denken, das wars. Ein gutes Hackfleisch Ragout, braucht Zeit. Viel Zeit...immer schön auf kleinster Flamme köcheln lassen, und zwischen durch umrühren, und probieren nicht vergessen!!

Und hier noch schnell eine kleine Abwandlung, die Bolo als Auflauf für 4 Personen

500 g breite Nudeln abkochen

. Auflaufform mit 20 g Butter verstreichen

2 Knoblauchzehen einpressen

1 Schicht breite Nudeln in die Auflaufform geben und mit Bolognesen bestreichen

Wieder Nudeln auflegen, und wieder mit Bolognesen bestreichen

200 ml Sahne über dem Auflauf verteilen und das ganze jetzt mit 100 g feinstem geriebenen Emmentaler belegen.

Bei 200 Grad, ab in den Ofen für ca. 15 Minuten, und ihr habt einen Mega leckeren Auflauf.

Dieses Rezept hat meinem Freund, mit Spitzname Keule, 😊 So gut geschmeckt, das wir es ihm und seinen Freunden vor über 20 Jahren damals noch im Rohraff anlässlich seines 3p. Geburtstags servieren durften 😊

Bon Appetito