

Ragù bolognese

Das Originalrezept aus der Trattoria *La Cartiera* in Faenza

100g Zwiebel
50g Karotten
15g Sellerie
50g Schweineschmalz
300g doppelkonzentriertes Tomatenpüree
500g Rinderhack
500g Schweinehack
Salz, Pfeffer,
Oregano
¼ l Weißwein
3-4 Knoblauchzehen

Das Schweineschmalz erhitzen, das Hackfleisch zufügen und anbräunen. Nun das sehr fein geschnittene Gemüse und die Gewürze mit in den Topf geben und gut anrösten. Das Ganze ablöschen mit dem Wein und erst jetzt das Tomatenpüree unterrühren.

Dieses Ragù soll etwa 2-3 Stunden leise köcheln. Dabei ab und zu umrühren und eventuell etwas Wasser zufügen.

Buon appetito !

