

Sauce Bolognese

Für 6 Personen

Zutaten:

1	Zwiebel	1 Prise	Zimt
1/4	Knolle Sellerie	1/4 TL	schwarzer Pfeffer
1	Kleine Karotte	1 Dose	Tomaten (400 g, geschält, klein geschnitten)
50 g	Pancetta	1 Tasse	Milch
50 g	Butter		Salz
300 g	Rinderhack	600 g	Nudeln (Rigatoni od. Penne Rigate)
	zerstoßene		Parmesan
1	Gewürznelke		

Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 3 Stunden

1. Zwiebel, Sellerie, Karotten sehr fein hacken und zusammen mit Pancetta (Speck) und Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Rinderhack zugeben und mit anbraten. Nelke, Zimt und Pfeffer hinzufügen. Anschließend Tomaten unterrühren und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten kochen.
2. Milch dazugeben und mit Salz abschmecken. Hitze reduzieren und mindestens 2,5 Stunden köcheln lassen, ab und zu umrühren.
3. Pasta (Rigatoni) in reichlich Salzwasser *al dente* kochen. Gut abtropfen lassen und mit der Fleischsauce vermengen. Heiß servieren.

*Bolognese Sauce wird auch für Lasagne verwendet.
Am besten gleich die doppelte Menge herstellen und einfrieren.*

