



Bolognese-Sauce für Spagetti, Lasagne oder überbackene Zucchini **Rezept für 1 kg Faschiertes vom Göllitzhof Hochlandrind**

(12 Portionen, perfekt für's portionsweise Einfrieren)

Zutaten:

3	EL	Olivenöl
1100	g	Spagetti
3	Prisen	Salz
3	Prisen	Pfeffer
6	EL	Tomatenmark
6	EL	Rotwein
6	EL	Oregano
1200	g	Tomatensauce
1	kg	Faschiertes vom Göllitzhof Hochlandrind
1-3	Stk.	Karotten
1	Stk.	Sellerie (nach Wunsch)
6	Stk.	Knoblauchzehen (je nach Wunsch)
3	Stk.	Zwiebel
3	EL	Petersilie



Zubereitung

Die Zwiebel klein würfelig schneiden, Knoblauch schälen und in kleine Stücke hacken. Die Karotten und den Sellerie sehr klein schneiden. Petersilie waschen, ausschütteln und fein hacken.

Öl in einem großen Topf erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch 4 Minuten dünsten. Karotten und Sellerie hinzufügen und weitere 2 Minuten mit dünsten.

Nun das Faschierte beimengen und kurz durchbraten.

Tomatensauce, Oregano und Rotwein hinzufügen und die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Deckel auf den Topf und bei kleiner Hitze gut 40-50 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss das Tomatenmark unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und der Petersilie abschmecken.

Tipps

Anstelle von Wein kann man auch eine kräftige Rindsuppe zum Ablöschen verwenden.

Weitere klassische Gewürze für die Bolognese sind Rosmarin, Thymian und ein Lorbeerblatt.

Die Bolognese Sauce hält sich im Kühlschrank rund 2-3 Tage. Eingefroren bleibt sie rund 12 Monate haltbar.