

Bolognese-Sauce

Rot, tomatig, ein Gefühl von zu Hause. Spaghetti Bolognese, das Essen unserer Kindheit ist und bleibt der Klassiker schlechthin. Auch wenn das Gericht nicht wirklich etwas mit italienischer Küche zu tun hat, gilt Spaghetti Bolognese bei vielen als absolutes Lieblingsessen. Die Geheimzutat für eine perfekte Bolognese? Zeit! Und davon möglichst viel. So länger sie kocht, desto leckerer wird sie. Freut euch auf mit Tomatensauce verschmierte Münder!



Bolognese-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 400 Gramm Rinderhackfleisch oder veganes Hackfleisch | 1 Kilogramm Cocktailtomaten | 2 Möhren | 100 Gramm Sellerie | 50 Milliliter Olivenöl | 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 1,5 Esslöffel Zucker | 1-1,5 Esslöffel Salz | 50 Gramm frisches Basilikum | 2 Lorbeerblätter | 100 Milliliter Rotwein



Bolognese-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (180 Minuten): 1. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Knoblauch schälen, in kleine Würfeln schälen und in Olivenöl anbraten. 2. Hackfleisch dazugeben und mitbraten. 3. Mit Rotwein ablöschen. 4. Tomaten würfeln und mit den Lorbeerblättern, Zucker und Salz in den Topf geben. 5. Sauce zwei Stunden einkochen lassen, Lorbeerblätter entfernen, frisch gehacktes Basilikum dazugeben und servieren. 6. Zum Haltbar machen in mit kochendem Wasser ausgespülte Gläser füllen und bei 100° Grad 120 Minuten einkochen (bitte beachte dazu auch meine [Einkoch-Hinweise](#)).

Probier auch meine [Fruchtige Tomatensauce](#), meine [Schnelle Tomatensauce](#) und meine [Tomatensauce mit Sardellen](#). Jetzt noch mehr [Pasta-Gerichte inkl. tollen Saucen & Pestos](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 482 Kalorien | 30,1 Gramm Fett | 16,6 Gramm Kohlenhydrate | 21,8 Gramm Eiweiß