

# Bolognese

Quelle: <https://www.bonappetit.com/recipe/bas-best-bolognese>, <https://www.youtube.com/watch?v=sUZbfaYyL-s>

## Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 2 Stangen Sellerie
- 2 Möhren
- Olivenöl
- 500g Rinderhack
- Salz
- 125g Speck (fettig)
- 250ml Weißwein trocken
- g Tomatenmark
- 1 großes Loorberblatt
- Muskat
- 500ml Geflügelbrühe
- 250ml Vollmilch
- 500g Nudeln
- Parmesan

## Zubereitung

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Das Hackfleisch in gröbere Brocken, etwa mit der Größe von langgezogenen Kötbullar, formen; nicht fest rollen, nur zerstückeln. Die Brocken in einem Topf bei mittlerer Hitze anbraten, und nicht zerkleinern, und mit etwas Salz würzen. Gelegentlich wenden, bis sie rundum angebraten aber nicht knusprig sind; sie dürfen innen ruhig noch etwas roh sein.

Währenddessen die Möhren, die Zwiebeln und den Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. In einer Küchenmaschine (food processor) pulsierend zerkleinern, bis eine ziemlich feine Menge entsteht.

Sobald die Fleischbrocken rundum grau sind, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einer Schüssel zwischenlagern. Das Fett im Topf mit etwas Küchenrollenpapier grob aufsaugen und eventuelle Reste des Hackfleisches herausnehmen. Den Speck in feine Würfel schneiden und im Topf bei mittlerer bis hoher Hitze auslassen und im Anschluss daran knusprig anbraten.

Das pürierte Gemüse dazugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden anrösten, bis es weich ist. Sobald es anfängt, am Topfboden anzubacken, das Hackfleisch wieder hinzugeben, und mit dem Weißwein ablöschen. Das Hackfleisch mit einem Holzlöffel zerkrümeln und den Wein langsam reduzieren lassen.

Sobald der Wein verkocht ist, in der Mitte des Topfes etwas Platz machen, das Tomatenmark dort hinzugeben und bei mittlerer Hitze anrösten. Das Tomatenmark mit der Fleisch-Gemüse-Mischung vermengen, und weiter anrösten. Das Loorberblatt hinzugeben. Sobald das Tomatenmark anfängt, braun zu werden, die Geflügelbrühe und die Milch hinzugeben und gut unterühren.

Die Soße auf kleinster Hitze, sodass gelegentlich einige Blasen entstehen, für mindestens 2 Stunden ohne Deckel köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit (ca. alle 15-30 Minuten) umrühren. Falls die Soße zu dick wird, mit etwas Geflügelbrühe auffüllen. Zum Schluss abschmecken und ggf. mit Salz nachwürzen.

Die Nudeln in Salzwasser nicht ganz al Dente kochen, und mit einer Zange aus dem Topf direkt in die Soße geben. Ca. 250ml des Nudelwassers zusätzlich zu den Nudeln und der Soße geben, ebenso wie eine knappe Handvoll geriebenem Parmesan.

Die Nudeln in der Soße weiter ziehen lassen, sodass die Soße weiter reduziert. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, anrichten und mit dem restlichen Parmesan garnieren.