

Bolognese

Zutaten:

- 500g Hackfleisch vom Rind (halb und halb geht auch)
- 3 Dosen stückige Tomaten (wer es schnell haben will, nimmt eine Dose passierte Tomaten)
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Frische Basilikumblätter
- ca. 125ml Rotwein (trocken, ruhig der billige)
- 1 Tube Tomatenmark
- 1 Zimtstange
- 1-2 Anissterne
- 3 Lorbeerblätter
- Zitronensaft
- Italienische Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

Das Hackfleisch in einem sehr großen Topf krümelig anbraten. Die Zwiebeln sehr fein würfeln und den Knoblauch pressen/mahlen. Wenn das Hackfleisch fast durchgebraten ist, zunächst die Zwiebeln, und ein wenig später den Knoblauch dazugeben. Die Zimtstange, Anissterne und Lorbeerblätter dazugeben, und mit anschwitzen.

Wenn die Zwiebeln glasig sind, alles mit den Tomaten ablöschen. Die leeren Tomatendosen jeweils mit warmem Wasser füllen, und ebenfalls in den Topf geben. Einen guten Schluck Rotwein dazu geben. Die Suppe bei kleiner Hitze langsam köcheln und reduzieren lassen.

Nach ca. 15 Minuten die Zimtstange, Anissterne und Lorbeerblätter rausnehmen. Etwas Tomatenmark zugeben und weiter reduzieren lassen.

Wenn die Soße fast bei der gewünschten Konsistenz ist (was u.U. 1-2 Stunden dauern kann), mit den italienischen Kräutern, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker und evtl. Rotwein abschmecken. Sofern die Tomaten süß genug sind, ist u.U. kein Zucker notwendig. Die Konsistenz und der Geschmack lässt sich außerdem über weiteres Tomatenmark regulieren.

Die Basilikumblätter (bis auf ein paar zur Dekoration) hacken, und mit zur Soße geben.

Die Soße je nach Belieben ggf. mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern, wenn die Tomaten o.a. noch zu groß ist, und es schnell gehen muss. Ansonsten weiter köcheln lassen, dann zerfällt alles von selbst.

Wenn die Soße die gewünschte Konsistenz hat, mit einem Deckel abdecken, damit keine Flüssigkeit mehr verloren geht.