

Pasta Bolognese mit Salsiccia

Köstliche Bolognese wie bei den Nonnas in Italien. Die Salsiccia mit Fenchel bringt den besonderen Geschmack.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 60 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1-2 Möhren
1 Stange Staudensellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
400 g Rinderhack
1-2 Salsiccia-Würste mit Fenchel (je nach Größe)
2 EL Tomatenmark
400 g Dosentomaten
150 ml Rinderfond
150 ml Traubensaft (oder Rotwein)
Salz & Pfeffer
Pasta eurer Wahl
frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Schält 1-2 Möhren, eine Zwiebel und 2 Knoblauchzehen und hackt alles sehr fein.
2. Hackt eine Stange Staudensellerie ebenfalls sehr fein.
3. Gebt 2 EL Olivenöl und 1 EL Butter in eine hohe Pfanne und bratet darin 400 g Rinderhack an.
4. Schneidet 1-2 Salsiccia-Würste auf, drückt das Brät in die Pfanne und bratet es mit an.
5. Gebt Möhren, Staudensellerie, Zwiebeln und Knoblauch dazu und schwitzt alles ordentlich mit an.
6. Rührt 2 EL Tomatenmark ein und lasst es leicht anrösten.
7. Gießt dann 150 ml Rinderfond und 150 ml Traubensaft (oder Rotwein) dazu, würzt alles ordentlich mit Salz und Pfeffer und lasst die Bolognese schön lange vor sich hinköcheln.
8. Perfekt wird das Ragù alla Bolognese, wenn ihr es über Stunden auf kleiner Flamme köcheln lasst.
9. Kocht die Pasta nach Packungsanweisung und serviert sie mit der Bolognese und frisch geriebenem Parmesan.