

Kochen mit Klaus

Lauch-Bolognese

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 250g gem. Hackfleisch, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer,
- 2 Lauchstangen, 2 Möhren, 60 g Schinkenwürfel, 4 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl, 300 ml Rotwein, 1 Dose geh. Tomaten, 2 EL ital. Kräuter,
- Oregano, TK-Petersilie, 500 ml Rinderbrühe, 1 Pck. Fix f. Bolognese,
- 150 ml Cremefine, Bratensaft, Saucenbinder, Olivenöl, Parmesan

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Möhren schälen u. würfeln. Lauch waschen, in Ringe schneiden u. 5 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren. Parmesan fein reiben.



2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schinkenwürfel anbraten, Hack zufügen, krümelig braten. Zwiebeln, Knoblauch u. Möhren mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark 5 Min. mitbraten. Mit Wein ablöschen, reduzieren lassen, Mehl einrühren, mit gehackten Tomaten u. Brühe aufgießen. Fix einrühren u. ca. 60 Min. köcheln lassen.



3. Cremefine, Bratensaft u. Saucenbinder einrühren, aufkochen u. mit Kräutern verfeinern. Lauch unterheben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten:

Bolognese auf Spaghetti mit Parmesan bestreut servieren.

