

# Ragù Bolognese

16 Portionen

6 h

## Zubereitung

- 1 Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie (etwa jeweils gleiche Menge) in kleine Würfel schneiden, Knoblauch pressen. In ausreichend Olivenöl für ca. 5-10 Minuten bei geringer Hitze dünsten.
- 2 Hackfleisch separat (Gemüse ggf. aus Topf entfernen) scharf anbraten, dabei in kleine Stücke zerteilen. Wenn kein rohes Fleisch mehr sichtbar ist, ausreichend salzen.
- 3 Das Gemüse und das Fleisch in einen großen Topf geben. Den Rotwein hinzugeben und bei offenem Deckel und hoher Hitze für ca 15 Minuten einreduzieren lassen.
- 4 Den Fond hinzugeben und bei geringer Hitze köcheln lassen. Nach einiger Zeit die passierten Tomaten (sowie ggf. getrocknete Kräuter) hinzugeben und ca 30 Minuten bei geringer Hitze weiter köcheln.
- 5 Ungefähr 3/4 des Parmesans hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren (alle 15-30 Minuten) bei offenem Deckel köcheln lassen bis nahezu die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist.
- 6 Den Basilikum vorsichtig kleinschneiden (es ist hilfreich die Blätter vorher zu falten oder rollen, um die Anzahl an Schnitten zu minimieren) und in das Ragù geben. Für weitere 10 Minuten köcheln lassen.
- 7 In der Zwischenzeit Pasta zum gewünschten Gargrad kochen und abschütten. Das Ragù darüber geben und mit dem restlichen Parmesan garnieren.

## Zutaten

1 kg Rinderhackfleisch  
 2 Zwiebel  
 3 große Karotten  
 1 Staudensellerie  
 4 Knoblauchzehen  
 800 ml Fond (Rind oder Gemüse)  
 1 Fl. Rotwein  
 400 g Passierte Tomaten  
 200 g Parmesan  
 1 Bd. Basilikum  
 ggf. Kräuter (getr.)

ausr. Pasta  
 Parpardelle  
 Tortiglioni  
 Tortellini

*Wenn gewünscht, können (ca. 3) frische Tomaten hinzugegeben werden. Hierzu das Grün entfernen, die Haut vorsichtig einige mal vom Strunk bis zum Ende einritzen und für einige Minuten in kochendes Wasser geben. Die Haut abziehen, die Samen enternen und die Tomate in Stücke schneiden und ca. 30 Minuten vor Ende dazugeben.*

*Das restliche Ragù kann gut portionsweise eingefroren und dann bei Bedarf aufgetaut werden.*