

Michi's Bolognese

Zutaten:

- 750 gr. Gemischtes Hackfleisch
- Ein Bund Frühlingszwiebeln
- 2 grosse Rüebli
- Ein kleiner Knollensellerie
- Eine Dose Pizzasose
- Zwei dosen Pellati Tomaten geschält
- Ein Tschumpeli Rotwein
- Salz und Pfeffer
- Eine Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch in kleine Streifen schneiden und im Wock in heissem Öl anbraten. Das gehackte Rindfleisch dazugeben und unter ständigem aufrühren schön anbraten bis es überall schon angebraten ist. Mit Rotwein ablöschen.

Die Rüebli und den Knollensellerie raffeln und dazu geben. Ein bisschen garen lassen und dann den Herd etwas zurück stellen.

Die kleine gehackten Pellati und die Pizzasose dazugeben und gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Den restlichen Rotwein nach Belieben dazugeben und noch ein bisschen auf kleiner Stufe unter gelegentlichem umrühren köcheln lassen.

Tipp von Michi:

Je länger die Sose köchelt, dessdo besser wird sie