

## TAGLIATELLE BOLOGNESE

(für 4 Personen)



### Du brauchst:

#### Für das Soffritto:

- 2 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 3 Stangen Staudensellerie
- 1/2 Knolle Sellerie
- 5 EL Olivenöl

#### Für die Bolognese:

- 700 g Rinderhackfleisch
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 400 ml Lacroix Rinderfond
- 1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
- Salz
- Pfeffer
- 500 g Tagliatelle
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- Blattpetersilie

### So geht's:

1. Für das Soffritto Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie und Knollensellerie putzen bzw. schälen, in dünne Scheiben schneiden und danach fein würfeln. Das Olivenöl in einen Topf geben und das Gemüse bei niedriger Flamme darin etwa 10 Minuten lang dünsten.
2. In der Zeit das Rinderhackfleisch mit Olivenöl in einem zweiten Topf scharf anbraten, sodass es kräftig Farbe nimmt. Das Tomatenmark dazugeben und anschließend mit dem Rotwein ablöschen, damit sich die Bratreste vom Pfannenboden lösen.
3. Jetzt das Soffritto, den Lacroix Rinderfond und die geschälten Tomaten dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Eine klassische Bolognese köchelt mindestens 2 Stunden bei niedriger Hitze – besser wären 3 Stunden. Gelegentlich umrühren.
5. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Tagliatelle nach Packungsanleitung darin bissfest kochen und anschließend in einem Sieb abgießen.
6. Die Blätter der Petersilie vom Strunk abzupfen und fein hacken.
7. Die Bolognese nochmals final abschmecken und mit den Tagliatelle in einem Teller anrichten.
8. Mit frisch geriebenem Parmesan und Petersilie garniert servieren.

### Tipp:

Du kannst die Bolognese nach Schritt 3 auch bei 150°C Umluft im Ofen schmoren. Je länger, desto besser!

