



Ein Rezept von **Olivenöl Cottone**

Weitere Rezepte auf: www.olivenoel-aus-sizilien.de

Original Bolognese Sauce

Zutaten für 4 Personen:

6 EL Butter
1 EL Olivenöl von Cottone
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Möhre, fein gehackt
1 Stange Bleichsellerie, fein gehackt (wir nehmen alternativ auch Knollensellerie auf dem Suppengemüse)
60 g magerer Bauchspeck, fein gewürfelt
150 g Rinderhack
200 g Schweinehack
1/8 l trockenen Weißwein
Prise Muskat
Salz
Pfeffer
2 EL Tomatenmark
1/2 l Fleischbrühe
0,2 l Milch (wer es nicht verträgt kann sie weglassen)
4 EL frisch geriebener Parmesan oder Grana Padano

Optional:

1 Paket passierte Tomaten.

Pasta:

Tagliatelle

Das Olivenöl und 4 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Sellerie, Möhre und Speck 10 Minuten darin anschwitzen.

Das Hackfleisch zufügen, einige Minuten bei milder Hitze anbraten und anschließend weitere 10 Minuten garen.

Mit Wein ablöschen.

Sobald der Wein verdampft ist, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und das in Brühe verrührte Tomatenmark zugeben.

Die Sauce mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Falls sie zu trocken wird, Brühe (wir nehmen passierte Tomaten) nachgießen.

Zuletzt die Milch (wir lassen sie meist weg) und die restliche Butter einrühren.

Die Sauce über die frischen "al dente" gekochten Tagliatelle gießen. Gut umrühren und mit Parmesan bestreuen.

Das Geheimnis ist die Butter und die Fleischbrühe.