

# Ragù alla Bolognese

## Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
100	g	Schweinebauch
1		Zwiebel
3		Möhren
1		Staudensellerie
400	g	Rinderhackfleisch
200	ml	Rotwein
1	Dose (400g)	Tomaten
200	ml	Milch
		Salz, Pfeffer

**Portionen:** 4

## Zubereitung

Schweinebauch kleinhacken und bei mittlerer Hitze auslassen. Währenddessen Gemüse fein würfeln. Ausgelassenen Schweinebauch aus dem Topf nehmen, Temperatur erhöhen und Gemüse im Bratfett leicht anschmoren. Gemüse aus dem Topf nehmen und Hackfleisch scharf anbraten. Gemüse wieder zugeben, mit Rotwein ablöschen und Tomaten hinzufügen.

Bei geschlossenem Topf ca. 1,5 Stunden auf kleiner Flamme schmoren lassen. Milch zugeben und weitere 30 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

[Klassiker](#), [Hackfleisch](#), [Rind](#), [Schweinebauch](#)

From:

<https://www.matthias.moorkamp.info/> - Swap Space

Permanent link:

[https://www.matthias.moorkamp.info/rezpte:saucen\\_und\\_toppings:ragu\\_alla\\_bolognese](https://www.matthias.moorkamp.info/rezpte:saucen_und_toppings:ragu_alla_bolognese)

Last update: **2025/11/09 20:54**

