



## SPAGHETTI BOLOGNESE FÜR STURMWAFFEL / RAGÙ ALLA BOLOGNESE



Für Freddie, alias Sturmwaffel, habe ich eine Soße Bolognese gekocht – sein Leibgericht. Damit die Soße etwas ausgefallener und würziger wird, habe ich das Fleisch nicht mit dem Fleischwolf zubereitet, sondern es mit einem Messer fein gehackt. Eine besonders würzig, aromatische Note bekommt es durch das Vitamalz – hier kann nach Belieben auch Guinness Bier verwendet werden. Ein richtig würzig, fleischiges Ragù Bolognese – passend dazu Spaghetti oder Bavette mit Grana Padano oder Parmigiano Reggiano.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**



Kochzeit

**90 Minuten**

### ZUBEREITUNG:

Schneide das Fleisch in dünne Scheiben, dann in Streifen und hacke es dann ganz fein. Alternativ kannst du einen Fleischwolf mit grober Scheibe verwenden. Das Selberhacken lohnt sich aber – denn der Geschmack wird phänomenal gut. Schäle und schneide die Zwiebel und Knoblauchzehen in feine Würfel.

Erhitze nun etwas Olivenöl bei mittelhoher Hitze in einem Topf – ich verwende einen Gusseisentopf, da er die Hitze langsam aufnimmt und lange hält. Außerdem ist er auch am Topfrand richtig heiß. Brate das Fleisch portionsweise krümelig darin an. Verwende immer wieder etwas Olivenöl zum Anbraten und nimm das angebratene Fleisch heraus.

Gib nun das ganze Fleisch und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzu und brate sie etwa 2-3 Minuten mit an. Füge nun die Karotte, den Staudensellerie und das Tomatenmark hinzu, brate es kurz mit an und lösche alles mit den gehackten Tomaten und dem Bier / Vitamalz ab. Füge die Gewürze hinzu und lasse die Soße aufkochen. Stelle den Herd auf mittlere Stufe und lasse die Soße etwa 1 Stunde, mit gelegentlichem Rühren, einkochen.

Gib zum Schluss nach Belieben den Nougat hinzu, entferne vor dem Essen den Staudensellerie, die Karotte, die Lorbeerblätter und den Rosmarin und serviere Nudeln mit Parmesan dazu.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
eure Sally <3

### BOLOGNESE SAUCE:

- 1000 g** Rindfleisch  
(Hals, Nacken,  
Schmorbraten)
- 3** Zwiebeln
- 4** Knoblauchzehen
- 100 g** Olivenöl
- 1** Karotte
- ½** Staudensellerie
- 50 g** Tomatenmark
- 1200 g** Tomaten  
(gehackt, Dose)
- 400 g** Malzbier
- 1.75 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1** Rosmarin
- 2** Lorbeerblätter
- 30 g** Nougat