

# Ragù alla Bolognese

10-Personen

## Zutaten:

0.5	-	dl Olivenoel
100	-	gr Butter.
2	-	Zwiebeln mittelgross
6	-	Stangen Stangensellerie
8	-	Karotten mittelgross
1	-	kg Rindfleisch gehackt
1	-	TL Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
7,5	-	dl Vollmilch
1/3	-	TL Muskatnuss gerieben
7,5	-	dl Weisswein
1.2	-	kg Pelati gehackt aus der Dose, mit Saft

## Zubereitung:

Die Zwiebeln hacken, die Sellerie und Karotten mittelfein hacken

Olivenoel und Butter erhitzen. Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen. Die Sellerie und Karotten begeben und mit den Zwiebeln weiterdünsten.

Das Rindfleisch zugeben und mit dem Gemüse gründlich anbraten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Vollmilch dazugeben und unter ständigem Rühren sprudelnd kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Muskatnuss begeben und mischen. Dann den Weisswein zugeben und einkochen lassen. Die Pelati unter die Sauce heben und 3-Stunden auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Falls die Sauce zu trocken wird, etwas Wasser begeben. Am Schluss sollte alle Flüssigkeit verdunstet sein.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**TIPP:** 4-5 Peperoncini fein gehackt mit dem Gemüse begeben – macht rassig!

Es lohnt sich auf jeden Fall diese angegebene Menge herzustellen. Es wird besser als kleine Mengen und eignet sich sehr gut zum portionenweisen Einfrieren.