

# Ragu alla Bolognese

10-Personen

---

## Zutaten:

0,5	-	dl Olivenöl
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 aus der Dose

## Zubereitung:

Olivenöl und Butter erhitzen. Die Zwiebel hacken und anschwitzen. Stangensellerie und Karotten mittelfein hacken, mit den Zwiebeln weiterdünsten.

Das Rindfleisch zum Gemüse geben und 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 (Frische Muskat von der Reibe ist am besten)

Weisswein dazugeben und einkochen lassen.

Die Pelati unter die Sauce heben und 3-Stunden auf kleinem Feuer kochen 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.

## Hinweis:

**Es lohnt sich, das Gericht in dieser Menge zuzubereiten, man kann es sehr gut in Portionen**

**Einfrieren.** 

