

Kochen

Simon Tress

Montag, 17.09.2018

Soße Bolognese

Für 4 Personen

Zutaten

1 Bund Suppengemüse
1 Zwiebel
6 große Tomaten
2 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch, gemischt
150 g Tomatenmark
1 Knoblauchzehe
0,25 Bund Oregano
0,25 Bund Majoran
Salz
Pfeffer
Zucker
2 Stiele Basilikum



Zubereitung

1. Suppengemüse putzen, abbrausen und sehr fein würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
2. Tomaten abbrausen, vierteln, den grünen Stielansatz entfernen und ebenfalls fein würfeln.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Suppengemüse zugeben und ebenfalls ca. 1-2 Minuten anbraten. Hackfleisch zugeben und krümelig braten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.
4. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Nach und nach ca. 125 ml Wasser dazu gießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.
5. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Majoran- und Oreganoblättchen abzupfen und unter die Bolognese rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Alles Weitere ca. 10 Minuten köcheln lassen.
6. Basilikumblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren unter die Bolognese rühren.