

## Ragout alla Bolognese

### Zutaten für: 4 Personen

500	g	Rinderkeule
100	g	Sellerieknolle
100	g	Staudensellerie
200	g	Karotten
200	g	Zwiebeln
4	Scheiben	Bacon
2	Stück	Knoblauchzehen
250	g	geschälte Tomaten aus der Dose
1	EL	Tomatenmark
200	ml	Rotwein (trocken)
400	ml	Rinderfond
1	EL	Zucker
1	EL	getrockneter Oregano
2	TL	frischer Rosmarin
2	TL	frischer Thymian
1	EL	frische Petersilie
3	Stück	Pimentkörner
1	Stück	Nelke
2	Stück	Lorbeerblätter
4	EL	Olivenöl
		grobes Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 3,5 Stunden

### Zubereitung:

Als erstes das Fleisch, welches Zimmertemperatur haben sollte, und den Bacon in kleine Würfel schneiden. Karotten, Sellerieknolle und Zwiebeln schälen und ebenfalls in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen und auch in Würfel schneiden. Bei den Dosentomaten den Strunk herausschneiden und die Tomaten grob würfeln. Den Tomatensaft auffangen.

Einen gusseisernen Topf oder Bräter auf den Herd stellen und diesen auf höchste Stufe aufdrehen. Wenn der Topf richtig heiß ist, das Olivenöl hineingeben und das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Dann die Zwiebeln und den Bacon dazugeben und weiterbraten, bis die Zwiebeln gut gebräunt sind. Sellerie und Karotten hinzufügen, diese kurz mit anbraten, dann das Tomatenmark und den Zucker hinzufügen. Alles gut vermischen und darauf achten, dass das Tomatenmark nicht zu dunkel wird. Mit dem Rotwein ablöschen und diesen fast ganz verkochen lassen. Dosentomaten, Tomatensaft und den Fond in den Topf geben und die Hitze auf kleine Stufe verringern.

Den Knoblauch schälen und zusammen mit den frischen Kräutern klein hacken. In einem Mörser den Piment und die Nelke mit etwas grobem Meersalz pulverisieren. Die frischen Kräuter, die gemörserten Gewürze, Lorbeerblätter und Oregano zu dem Ragout geben und salzen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und auf kleiner Stufe (es soll nur ganz leicht köcheln) 2,5 Stunden garen.

Nun den Deckel abnehmen und das Ragout auf mittlere Hitze für ungefähr 30 Minuten etwas reduzieren lassen. Die Lorbeerblätter entfernen, das Ragout noch einmal abschmecken und am besten mit Bandnudeln und frisch geriebenem Parmesan servieren.