



Hackfleischsoße

ZUTATEN:

3 große Zwiebeln
3 Stangen Bleichsellerie
3 Möhren
3 EL Öl
500 g gemischtes Hackfleisch
Salz
frisch gem. Pfeffer
1 kg Tomaten aus der Dose
3 EL Butter
3 EL Tomatenmark
0,25 - 0,5 l Fleischbrühe

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse putzen und in sehr kleine Würfel schneiden. Das Öl in eine große, schwere Kasserolle geben und bei guter Mittelhitze erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen. Die Sellerie und Möhrenwürfel zufügen und unter beständigem Rühren durchschwitzen.

Das Hackfleisch in den Topf geben, mit einer Gabel zerzupfen und unter ständigem Rühren braten. Es soll krümelig zerfallen und eine graue Farbe angenommen haben. Zwischendurch salzen und pfeffern.

Die Tomaten zerstückeln und samt ihrem Saft hinzufügen, unter Rühren aufkochen lassen.

Die Butter zugeben, das Tomatenmark einrühren und alles zusammen leicht einkochen lassen.

Mit der Fleischbrühe aufgießen – 1/4 l ist in der Regel ausreichend.

Wer aber eine etwas flüssigere Soße bevorzugt, gibt mehr dazu, sie sollte aber möglichst die ganze Zeit mitkochen. Sobald der Topfinhalt zu brodeln beginnt, den Deckel nur halb auflegen, die Hitze reduzieren und das Ganze 1 1/2 Std. köcheln lassen – je länger, desto besser. Man kann den Topf auch bei 180-200 °C in den Ofen stellen.

Diese Hackfleischsoße paßt natürlich zu Spaghetti, aber auch zu breiten und Röhrennudeln, egal ob kurz oder lang.

Sie zählt in Deutschland zu den verbreitetsten und beliebtesten Nudelsoßen überhaupt. Abgeleitet aus dem italienischen „ragu alla bolognese“, wird sie bei uns als Bologneser Fleischsoße bezeichnet und sollte auch entsprechend zubereitet werden, um nicht nur ein biederer „Abklatsch“ zu sein.