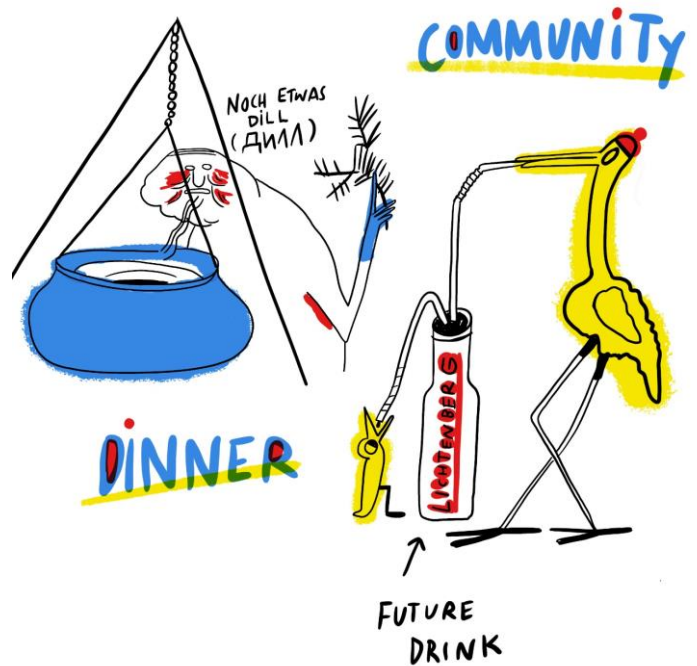


# Ragù Bolognese

Von Karl und Henri Kettelhake  
& Lucas Humann



## Zutaten:

### Soffrito:

- 2 Karotten
- 1 weiÙe Zwiebel
- 2 Stangen Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 halbe Chili
- Fleisch
- 500g Rinderhack
- 350g Schweinehack
- 150g ungeräucherter Speck (z.B. Pancetta)
- 100 g Tomatenmark (hohe Qualität!)
- 1 Glas Rotwein
- Milch
- Pfeffer und Salz

## Zubereitung:

Schneiden Sie den Speck in feinste Würfel und lassen Sie ihn aus. Wenn golden, entnehmen Sie den Speck, aber lassen Sie das Fett in der Pfanne.

Formen Sie aus dem Hack grobe Bälle und braten Sie sie rundherum im ausgelassenen Fett an. Wenn golden, entnehmen Sie die Bälle. Schneiden Sie das Gemüse in feinste Würfel (Brunoise) und schwitzen Sie es im Fond der Hackbälle und Speck an. Wenn glasig, geben Sie Tomatenmark dazu und rösten Sie alles bis es duftet, danach geben Sie Speck und Fleisch dazu und löschen alles mit Rotwein ab. Wenn der Alkohol verdampft ist, gieÙen Sie den Topf mit Wasser auf und köcheln Sie die SoÙe auf niedriger Flamme so lange, wie ein Nachmittag eben lange ist und die Sonne noch faul ins Fenster scheint. Das verdampfte Wasser sukzessive mit Milch ersetzen, das macht das Ragù schön süÙ. Am besten mit Tagliatelle genießen.