

## Spaghetti Bolognese (2 Personen)

- Italienisch: "Ragù alla bolognese"

150 gr     grob gehacktes, mageres Rindfleisch (aus Bauch oder Rücken)  
100 gr     Pancetta (Schweinespeck)  
25 gr     Karotte, fein gewürfelt  
25 gr     Stangensellerie, fein gewürfelt  
25 gr     Zwiebel, fein gewürfelt  
150 gr     geschälte Tomaten  
½ dl     trockener Weisswein  
½ dl     Vollmilch  
½ dl     Gemüsebrühe  
Olivenöl oder Butter  
Salz  
Pfeffer

Ein Schuss Sahne (je nach verwendeter Pasta)

### ZUBEREITUNG

1. Schwitzen Sie den fein gewürfelten Pancetta in einer großen Pfanne an.
2. Geben Sie 3 EL Öl oder 50 Gramm Butter und das fein gehackte Gemüse (Zwiebel, Sellerie und Karotte) dazu.
3. Danach das Rinderhackfleisch beimengen, scharf anbraten und umrühren.
4. Jetzt das Ganze mit Weisswein ablöschen und umrühren bis dieser verdunstet.
5. Nun geben Sie die geschälten Tomaten und die Gemüsebrühe hinzu und lassen die Sauce ca. 2 Stunden lang abgedeckt köcheln.
6. Geben Sie kurz bevor die Sauce fertig ist die Milch hinzu und schmecken Sie das Gericht mit Salz und Pfeffer ab.