

Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche» 2018

Bolognese al Ticinese

Wochenrezept von Renzo Bomio
für 10 Personen

- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 grosse Büchsen Pelati (à 400 g)
- 4 EL Tomatenmark
- 3 Karotten
- 1 Knollensellerie
- 2 ½ dl Weisswein
- 7 ½ dl Bouillon
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 50 g Butter
- Salz und Pfeffer und Zucker zum Abschmecken

Tipp: Mit Gemüsebouillon, Quorn Gehacktem (statt Hackfleisch) und Erdnussöl (statt Butter) hat man eine vegane Alternative zur Bolognese Ticinese.

Zubereitung

Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Das Hackfleisch dazugeben und sehr gut anbraten und kräftig würzen.

Tomatenmark beifügen und mit Weißwein und Bouillon ablöschen.

Das fein gehackte Gemüse begeben und 5 Min. köcheln lassen, dann die Pelati beifügen und ca. 1 Stunde einkochen lassen.

Am Schluss die fein gehackte Petersilie dazugeben und mit gerupftem Basilikum bestreuen.

Anrichten

Zu Pasta servieren.