



Tauriel's Baba-Bolognese

von Ambra Bianchi

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://ricette.giallozafferano.it/Ragu-alla-bolognese.html>

150 g Rüebli	
150 g Stangensellerie	
150 g Zwiebel	Alles munzig klein schneiden für den Soffritto.
375 g Speck	Ebenfalls klein hacken (Pancetta bevorzugt), dann in etwas Öl in einem grossen Topf anbraten. Nach einer Weile den Soffritto hinzugeben. Das ganze dann schön laaaangsam anbraten für die #röstaromen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, gehts weiter.
1.0 kg Hackfleisch	Hitze erhöhen und dann das Rindfleisch hinzugeben, schön auflockern und anbraten.
2.5 dl Rotwein	Ablöschen und dann Alkohol auskochen lassen #slay
500 g Tomatenpuree	Rein damöööööööt
5 dl Bouillon (flüssig)	Warme Bouillon dazu
500 g gehackte Tomaten	Passata nicht gehackte Tomaten, auch reinfätzen. Das Ganze mit 2-3 Lorblättern gediegen 2h auf niedriger Stufe köcheln lassen und gelegentlich umrühren.
1.0 Prise Salz	Nach 2h mit Salz, Pfeffer und Olio abschmecken, Lorbeerblätter raus und einfach #geniessen
1.25 kg Penne	Nach Angaben auf der Packung kochen, bitte Wasser SALZEN sonst heult dieser Italiener
500 g Parmesan	Gediegen für obendrauf dann