Bolognese Ragout

Zutaten:

- Rinderhackfleisch
- Kirschtomaten
- Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- Majoran, Basilikum, Rosmarin,
- Knoblauch
- Passierte Tomaten
- Balsamico Essig oder Rotwein
- Zucker
- Olivenöl

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Anschließend in reichlich Olivenöl anbraten. Die Tomaten karamellisieren dabei. Das Hackfleisch dazu geben und ebenfalls anbraten. Bis kein rohes Fleisch mehr zu sehen ist. Anschließend das Tomatenmark.

Die Fleisch und Tomatenmischung mit Rotwein oder einem sehr guten Balsamico Essig ablöschen. Mehr Rotwein, weniger Essig. Ein wenig Zucker hinzugeben um die Tomatensäure ein wenig zu neutralisieren.

Die passierten Tomaten beifügen. Anschließend würzen, die einen mögen es schärfer, andere weniger.

Verwendung:

- Spaghetti Bolognese, etwas flüssiger für mehr Soße machen
- Lasagne
- Macaroni Auflauf
- Cannellonni