

Cremige, helle Bolognese Sauce ohne Wein

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

165
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

3 Esslöffel Olivenöl
 450 g Kalbshack
 200 g Schweinehack
 300 ml Kochsahne
 400 ml Hühnerbrühe
 1 Zweig(e) Thymian
 1 Zweig(e) Rosmarin
 2 Salbeiblätter
 1 Lorbeerblatt
 1 Knoblauchzehe
 4 Scheiben Frühstücksspeck
 1 große Zwiebel
 100 g Champignons
 120 g Knollensellerie
 300 g Pappardelle
 Muskatnuss
 Salz, Pfeffer
 frisch geriebener Parmesan

Die helle Variante der Bolognese Sauce wird ohne Wein, dafür mit einer ordentlichen Portion Sahne zubereitet. Skeptisch? Dann schnapp dir frisches Hackfleisch, knackiges Wurzelgemüse und ein paar weitere frische Zutaten und probier es doch einfach aus.

- 1 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Knollensellerie schälen und würfeln.

- 2 -

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und Hackfleisch bei mittlerer Hitze ca. 6-8 Minuten anbraten. Mit Brühe ablöschen und ca. 3 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Sahne, Thymian, Rosmarin, Salbei, Lorbeerblatt und Knoblauch hinzufügen und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Kurz aufkochen, Deckel aufsetzen und Hitze reduzieren. Etwa 2 Stunden bei niedriger Stufe köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

- 4 -

Inzwischen Zwiebel schälen und fein hacken. Frühstücksspeck in Streifen schneiden und ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebel, Champignons und Sellerie hinzufügen und unter Rühren 7 Minuten anbraten.

- 5 -

Gemüse zur Bolognese Sauce geben. Topf halb abdecken und bei niedriger Hitze 25 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt aus der Sauce nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Pappardelle nach Packungsanleitung zubereiten. Pasta und ca. 50 ml Nudelwasser zur Bolognese Sauce geben und vermengen. Vor dem Servieren mit Parmesan

Cremige, helle Bolognese Sauce ohne Wein

bestreuen.