

Sauce Bolognese aus dem Slow Cooker

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

6
Std.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g Rindfleisch (grob gehackt, mager)
150 g Pancetta (oder ein anderer, nicht geräucherter
Bauchspeck)
1 große Zwiebel
1 große Karotte
100 g Stangensellerie
400 g geschälte Tomaten
0,15 l Rot- oder Weißwein
0,15 l Vollmilch
120 ml Gemüsebrühe
2 Esslöffel Olivenöl
2 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer
1 Teelöffel getrocknete Kräuter (Oregano, Thymian,
Majoran)
2 Lorbeerblätter

Unter den Pasta-Saucen ist es der Klassiker: Das Rezept für das *Ragù alla Bolognese* ist in Italien sogar geschützt. Aber natürlich wird es auch dort oft und gern variiert. Und natürlich müssen es dazu nicht - wie zumeist in Bologna - immer frische Tagliatelle sein. Auch zu Spaghetti oder in einer selbstgemachten Lasagne schmeckt dieses *sugo* ganz ausgezeichnet. Das wichtigste

aber: Erst wenn es wirklich über mehrere Stunden hinweg im Schmortopf geköchelt hat, ist das Ragout wunderbar sämig und intensiv im Geschmack. In einem Slow Cooker gelingt das fast von allein.

Noch mehr Infos, Tipps und Tricks rund um [Bolognese Sauce](#) findest du hier.

- 1 -

Karotte und Zwiebel schälen, den Sellerie putzen. Das Gemüse und den Pancetta in kleine Würfel schneiden.

- 2 -

Die gewürfelte Pancetta zusammen mit der fein gehackten Zwiebel mit ein wenig Öl in einer Pfanne andünsten bis beides glasig ist, dann das Hackfleisch dazu geben, unterrühren und ebenfalls auf mittlerer Temperatur kurz anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Mit dem Wein ablöschen und umrühren, bis dieser verdampft ist.

- 3 -

Das angebratene Hackfleisch zusammen mit der kleingehackten Karotte, den Selleriestückchen, den geschälten Tomaten, der Milch und dem in der Brühe aufgelösten Tomatenmark in den Keramikeinsatz des Slow Cookers geben und alles gut durchmischen.

- 4 -

Mit ganz wenig Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle, den Kräutern und den Lorbeerblättern würzen. Deckel aufsetzen und auf ‚Low‘ 6-8 Std. köcheln lassen.