Ragù alla bolognese

Zutaten: (für 4 Personen)

- Je 2 - 3 EL Olivenöl zum Anbraten des Gemüses und des Fleisches
- 100 g Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Selleriestangen, in max. 4 m grosse Würfeli geschnitten
- 4 mittelgrosse Rüebli, in max. 4 mm grosse Würfeli geschnitten
- 400 g gehacktes Rindfleisch, durchzogen
- 2.5 dl Milch
- 2.5 dl Weisswein
- 1 grosse Büchse Pelati, die Tomaten in grobe Stücke geschnitten
- 20 g Butter
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zwiebeln im Olivenöl auf kleiner Stufe glasig anschwitzen. Nach ein paar Minuten die Sellerie- und Rüebliwürfeli dazugeben. Salzen und alles zusammen nochmals ein paar Minuten anschwitzen. Das Gemüse dann beiseite stellen.

Nochmals etwas Olivenöl in die gleiche Pfanne geben und das Fleisch auf grosser Hitze anbraten. Salzen und so lange anbraten, bis das Wasser ganz verdampft ist und das Fleisch leise knisternd zu braten anfängt.

Das Gemüse wieder zum Fleisch geben.

Die Milch dazugeben und brodelnd ganz einkochen lassen.

Darauf den Weisswein zugeben und ebenfalls ganz verdampfen lassen.

Die Pelati zugeben. Kurz aufkochen, salzen und dann das Ragù auf kleinster Stufe etwa 3 Stunden köcheln lassen.

Ab und zu umrühren und sich vergewissern, dass das Ragù nicht anbrennt. Allenfalls ein- oder zweimal wenig Wasser zugeben. Das allfällig zugegebene Wasser vor dem Servieren ganz einkochen.

Das Ragù mit Salz und Pfeffer abschmecken.