

# Ralphie's Bolognese



|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| 500 g       | Hackfleisch (Rind)           |
| 1 Bund      | Suppengrün, fein gewürfeltes |
| 2           | Zwiebel(n), fein gewürfelte  |
| 50 g        | Schinken, gewürfelte         |
| 2 kl. Dosen | gehackte Tomaten             |
| 1/2 Tube/n  | Tomatenmark                  |
| 1/4 Liter   | Wein, rot, trockener         |
| 1/4 Liter   | Gemüsebrühe                  |
| 2-3         | Lorbeerblätter               |
| 10 EL       | Sahne oder Milch             |
| 3 Zehe/n    | Knoblauch, gehackter         |
|             | Pfeffer, gemahlener          |
|             | Oregano, frisch gehackt      |
|             | Basilikum, frisch gehackt    |
| 1 halbe     | rote Chili, frisch, gehackt  |
|             | Olivensöl                    |
| 500 g       | Nudeln nach Wahl             |

Suppengrün, Zwiebeln und den Knoblauch putzen bzw. abziehen und fein würfeln.

Das Gemüse ohne den Knoblauch zusammen mit den Schinkenwürfeln im heißen Olivensöl leicht bräunen, herausnehmen und beiseite stellen. Den Knoblauch nun zugeben und erst zuletzt kurz mit angehen lassen.

Das Hackfleisch portionsweise im heißen Olivensöl mit der halben Chilischote anbraten, das Gemüse hinzufügen und alles 5 Minuten köcheln lassen. Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen. Nun Dosen Tomaten, Tomatenmark, Gemüsebrühe, Lorbeerblätter und Sahne oder Milch hinzufügen und offen ca. 1 Stunde köcheln lassen. Anschliessend weitere 2-4 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit mit Pfeffer und italienischen Kräutern nach Bedarf abschmecken.

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen und anschliessend durch ein Sieb abschütten. Zusammen mit der Bolognese auf Tellern anrichten und sofort servieren.