

## Bettschä`s Bolognese

150 g Karotten, geraffelt  
150 g Zwiebeln, gehackt  
100 g Lauch, feinblättrig geschnitten  
50 g Sellerie, geraffelt  
25 g Knoblauch, gehackt  
500 g gemischtes Hackfleisch  
450 g Dose Pelati Tomaten gewürfelt  
70 g Dose Tomatenpüree  
1 Chilischote ohne Kerne fein geschnitten  
500 g Rotwein  
frischer gehackter Rosmarin und Thymian  
Lorbeer  
Tabasco  
Pfeffer und Salz

Zubereitung: Gemüse und Zwiebelwürfel ordentlich andünsten  
Kräuter und Chili hinzufügen, jetzt das Hackfleisch separat sehr heiss  
anbraten und dazugeben. Das Ganze mit Tomatenpüree, Pelati  
verrühren und köcheln lassen. Danach mit Rotwein ablöschen,  
einkochen und leicht mit Pfeffer und Salz würzen. Noch mal 2-4  
Stunden köcheln lassen, ab und zu mit etwas Rinds Bouillon auffüllen  
und zum Schluss noch mal mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Übrigens: Die Bolognese schmeckt noch besser wenn man sie am  
Vortag kocht und nur noch aufwärmt...