

Bolognese aus dem Backofen, „slow cooking“

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
150 g Knollensellerie, in Stücken
150 g Möhren, in Stücken
100 g Zwiebeln, in Stücken
600 g Rinderhackfleisch
150 g Rotwein
200 g Rinderfond
120 g Tomatenmark
1 Dose stückige Tomaten (400 g)
1 TL Salz
1 TL Gemüsebrühe
3/4 TL Pfeffer
1 TL Zucker
Je 1 TL Paprika edelsüß, Oregano,
Thymian, Majoran



Zubereitung:

Suppengemüse und stückige Tomaten in den Ofenmeister geben und die Gewürze verteilen.

Das Hackfleisch mit dem Mixen und Zerkleinern im Ofenmeister über dem Gemüse verteilen, Tomatenmark drüber geben und jetzt 10 min. auf 240°C ohne Flüssigkeit und ohne Deckel im Backofen anbraten. Danach warme Rinderbrühe und Rotwein zugeben und nochmals mit dem Mixen und Zerkleinern durch das Hackfleisch gehen. Backofen auf 95 Grad zurückdrehen, Deckel auflegen und nun 4 h bei 95 Grad im Ofen lassen.

Verwendete Produkte: Ofenmeister, Mixen und zerkleinern, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN