



## Ragù (Sauce Bolognese)

4 Portionen

1 Zwiebel  
1 große Karotte  
1 Stange Bleichsellerie  
500 g Tomaten [1 Dose]  
75 g Pancetta  
75 g Hühnerleber  
2 Zweige Oregano [1/2 TL getrockneter]  
400 g grobes Kalbshack  
50 ml Trockener Weißwein  
150 ml Milch  
200 ml Rinderbrühe  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
40 g Butterschmalz

Zwiebel pellen und fein würfeln  
Karotte zu Brunoise schneiden  
Staudensellerie zu Brunoise schneiden  
Tomaten achteln und mit dem Pürierstab oder Mixer pürieren  
Speck in feine Stifte schneiden  
Hühnerleber fein hacken

Zwiebel, Karotte und Sellerie im Butterschmalz einige Minuten andünsten. Fleisch und Speck zugeben und alles weitere 10 Min. anbraten. Währenddessen mit Oregano, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Hühnerleber zugeben und die Hitze erhöhen. Die Milch zugeben und einkochen lassen, dann die Tomaten und die Hälfte der Brühe zugeben. Sobald alles kocht, die Hitze reduzieren und die Soße ca. 3 Stunden köcheln lassen. Gegen Ende der Garzeit den Wein zugeben, bei Bedarf die restliche Brühe zugeben und alles noch einmal abschmecken.

Getrocknete Steinpilze, entweder gemahlen oder eingeweicht und sehr fein gehackt bringen zusätzlichen Geschmack.