

Rezept Mumme-Bolognese

für 4 Personen

Zutaten:

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Möhre
1 kleine Stange Porree
1 Stange Staudensellerie
50 g Speck
Basilikum, Thymian
200 ml Mumme
1 EL Olivenöl
400 g Hackfleisch gemischt
Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL Tomatenmark
1 Dose Tomaten, geschält 425 ml

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Speck sehr fein würfeln. Möhren, Sellerie und Porree putzen und ebenfalls fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin ca. 5 Minuten braten, dabei krümelig zerkleinern. Nun Speck, Zwiebeln, Knoblauch und das Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Nun die Mumme, 1/8 l Wasser, Thymian und Tomaten samt Saft zufügen. Tomaten etwas zerdrücken. Alles aufkochen und offen 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei mehrmals umrühren. Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Kräuter in die Soße rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

