

Salsa Bolognese

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

300 g Rindsgulasch mager
100 g Speckwürfeli
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Gemüse (Rüebli, Lauch, Sellerie etc.)
ca 75 g Tomatenpurée
Bouillon
Mehl
Salz
Pfeffer
Oregano
Paprika (ev.)



Zubereitung:

Das Gulasch, die Zwiebel und den Knoblauch in sehr kleine Stücke schneiden (fast wie Hackfleisch). Zusammen mit den Speckwürfeli braten. Die übrigen Zutaten in feine Würfeli schneiden und mit dem Fleisch dünsten. Das Tomatenpurée sowie Mehl zum Binden beifügen. Mit den übrigen Zutaten würzen und die Salsa leise 1-2 Stunden köcheln lassen (Für Eilige reicht auch ½ Stunde).