

Ragout Bolognese im Slow Cooker



Zutaten für 3-4 Personen:

400-500 g Hackfleisch
2-3 EL Olivenöl
1 größere Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 kleinere Karotte
einige Champignons
125 g Bacon-Streifen
30 ml trockener Weißwein
1 Dose gehackte Tomaten (400 ml)
150 ml passierte Tomaten
2 TL Rinderbrühpulver
1/2 TL Oregano
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Karotte schälen und in sehr feine Scheiben hobeln.

2. In einer beschichteten Pfanne mit zwei EL Olivenöl Zwiebelwürfel, Knoblauch- und Karottenscheiben anschwitzen. Etwas später auch die Pilzscheiben. Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten, dann die Bacon-Streifen unterrühren und kurz braten. Mit dem Weißwein ablöschen.

3. Gehackte und passierte Tomaten zugeben, mit Brühpulver und Oregano würzen.

4. Alles noch einmal aufkochen und in den Slow Cooker umfüllen. Etwa 4 h auf Stufe high garen.

5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Wir bevorzugen Rinderhackfleisch, man kann aber auch gemischtes Hackfleisch verwenden.

Die Temperatur auf Stufe high ist ca. 90-95°, d.h. knapp unter dem Siedepunkt.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 4 h und 30 min, Grundrezepte, Nudelsaucen

Rezept und Foto: Walter Stand 10.07.2017