

BOLOGNESE AUS DEM OFENMEISTER

HERZHAFT, EINFACH UND OHNE ANBRATEN

PORTIONEN 4-6

20 MIN. VORBEREITUNG

CA. 60 MIN. GARZEIT

220 °C OBER-/UNTERHITZE

KALTER BACKOFEN · UNTEN



ZUTATEN

500 g gemischtes Hackfleisch
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Möhren
1 kleine Stange Staudensellerie, optional
100 g rohe Schinkenwürfel
2 Dosen gehackte Tomaten, je 400 g
3 EL Tomatenmark
150 ml Gemüse- oder Rinderbrühe
1 TL Zucker
1 1/2 TL italienische Kräuter
1 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz
Pfeffer
1 EL Olivenöl
optional 1-2 EL Balsamico
optional zum Servieren: Parmesan oder frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Möhren putzen und gegebenenfalls den Staudensellerie waschen. Das Gemüse sehr fein schneiden oder im Multizerkleinerer zerkleinern.
2. Das rohe Hackfleisch in den Ofenmeister geben und mit einem Kochlöffel oder dem Mix 'N Scraper möglichst klein auseinanderdrücken.
3. Das vorbereitete Gemüse und den Schinken auf dem Hackfleisch verteilen und vermengen.

BOLOGNESE AUS DEM OFENMEISTER

OFENMEISTER

ZUBEREITUNG · FORTSETZUNG

ZUBEREITUNG

4. Die gehackten Tomaten, das Tomatenmark, die Brühe, den Zucker, die italienischen Kräuter, das Paprikapulver und das Olivenöl in einen Messbecher geben, verrühren und über das Hackfleisch gießen.
5. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig miteinander vermengen.
6. Den Ofenmeister mit dem Deckel verschließen und auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen.
7. Die Bolognese bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 60 Minuten garen.
8. Nach ungefähr 30 Minuten den Deckel vorsichtig abnehmen und alles gründlich umrühren. Größere Hackfleischstücke dabei mit dem Kochlöffel zerteilen.
9. Den Deckel wieder auflegen und die Bolognese für die restliche Garzeit zurück in den Backofen stellen.
10. Zum Schluss kontrollieren, ob das Hackfleisch vollständig durchgegart ist, und die Soße noch einmal abschmecken.
11. Ist die Bolognese zu flüssig, ohne Deckel weitere 10 bis 15 Minuten einkochen lassen.
12. Nach Geschmack mit etwas Balsamico verfeinern und mit frisch geriebenem Parmesan oder Basilikum servieren.