Bolognese vom Reh

Schwierigkeitsgrad
leicht

Portion/ Größe
4-6 Portionen

Zubereitungszeit
10 Minuten

Kochzeit
45 Minuten

Zutaten

1 Kg Hackfleisch vom Reh
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 Gramm passierte Tomaten
3 El. Tomatenmark
5 El. Ketchup
300 ml Wasser
150 ml Rotwein (halbtrocken)
Basilikum, Oregano, Thymian
Zucker
Salz, Pfeffer nach Geschmack
Öl/ Fett/ Butterschmalz

Zum Servieren: Nudeln und Parmesan

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken.

Fett in die Pfanne geben, das Hackfleisch darin scharf anbraten. Auf einen Teller geben und auf die Seite stellen. Die Zwiebeln glasig andünsten. Tomatenmark dazu geben und scharf anbraten. Mit dem Wein ablöschen und komplett einkochen.

Jetzt kommt eine Packung passierte Tomaten, das Hackfleisch, Ketchup, ca. 200 ml Wasser und der Knoblauch rein. Die Bolognese aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken . Ca. 20- 30 Minuten köcheln lassen, wenn nötig ein wenig Wasser nachfüllen.

Wenn nötig zum Schluss nochmal abschmecken.

Mit Nudeln und geriebenen Parmesan servieren!