

SAUCE BOLOGNESE VOM GRILL

für 8 Portionen

1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
200 g Rübli, in feinen Würfeln
200 g Stangensellerie, in feinen Würfeln
2 EL Öl
700 g Hackfleisch gemischt
(Vegi: zerdrückter Tofu /braune Linsen)
75 g Tomatenpüree
etwas Saft einer Orange
1 Lorbeerblatt,
ca. frische Kräuter (Thymian, Rosmarin etc.)
800 g Tomaten aus der Dose
2 dl Rot-/oder Weisswein
1,5 dl Bouillon
2 EL Aceto balsamico (zum Abschmecken)
Parmesan nach Belieben

ausserdem

1 geeignete, tiefe Grillpfanne
oder Dutch Oven

500 g Pasta
(Spaghetti, Linguine, Penne)
nach Anleitung kochen

Öl in der Grillpfanne / Dutch Oven erhitzen,
Fleisch darin anbraten. Zwiebel, Knoblauch
und Gemüse kurz mitbraten. Tomatenpüree
zugeben, ebenfalls kurz mitbraten.

Thymian und Lorbeer begeben, mit Salz und
Pfeffer würzen.

Mit Tomaten und Orangensaft ablöschen
und etwas einkochen lassen. Dann Rotwein
dazugießen und weiter einkochen lassen.

Bouillon dazugießen und Sauce bei
mittlerer Hitze ca. 1 Stunde unter gelegentli-
chem Rühren zugedeckt schmoren lassen.
Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmeck-
en. Mit

TIPP

Statt Hackfleisch, Linsen, Tofu oder plant-based
Hackfleisch verwenden.

Statt Wein, einfach 3.5 dl. Bouillon verwenden