



## Rezept

### Bolognese ala Nonna

#### Rezept Bild



#### Zutaten

- Oel (KEIN Olivenoel)
- 1 Packung gewürfelter Speck
- Salz und Pfeffer (KEIN Fleischgewürz)
- 1 Zwiebeln gehackt
- 1 Sellerie gehackt
- 1 Karotten gehackt
- 200 g Schweinehack
- 300 g Rinderhack
- Tomatenpüree 1 guter SL
- 1 Dose Tomaten gehackt
- Die Dose anschliessend mit Milch auffüllen
- Keine gekörnte Brühe !!
- Kein Knoblauch !!

#### Zubereitung

- Zutaten in der angegebenen Reihenfolge anbraten, oder dementsprechend zugeben.
- Anschliessend 2 Stunden !! bei kleiner Flamme umrühren.

- Kann nicht anbraten, da es soo viel Fett hat.
- Mit Teigwaren servieren.

### **Tipps und Tricks**

Hier ist der Trick, dass man all die Verdächtigen weglassen MUSS. (Kein Olivenöl, Kein Fleischgewürz, keine gekörnte Brühe und kein Knoblauch)

### **Fazit**

Überrascht, dass es ein sehr Schmackhaftes Gericht wurde, OHNE das Fleisch zu würzen, noch gekörnte Brühe dazugeben zu haben.

Tags

[Rind](#) [Bolognese](#)

### **Originalrezept**

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

### **Variante**

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

### **Rezeptvideos**

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

### **Rezeptfotos**

