ERSTELLT VON
LastGroove

ON
02.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Bolognese-Soße



Bolognese-Soße ist lecker, nahrhaft und einfach zuzubereiten – sogar mitten im Wald.

Das folgende Rezept reicht für 6 Personen.

Wenn man die Tomaten aus der Dose durch Tomatenmark und Wasser ersetzt, erhält man eine größere Menge Sauce.

Zutaten

- 3 Zwiebeln
- 2 Dosen Tomaten (es können ganze Tomaten sein – die sind günstiger und zerfallen ohnehin durch die Hitze und das Rühren)
- 500 g Hackfleisch (es reichen auch 250 g)
- eine halbe bis ganze Knoblauchknolle
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Basilikum und Oregano (am besten frisch)

Rezept

Die Zwiebeln in etwas Fett anbraten, bis sie weich sind

Gib die Tomaten aus der Dose und das Hackfleisch zu den Zwiebeln (du kannst das Hackfleisch auch zuerst mit den Zwiebeln anbraten, wenn du möchtest; wenn du es zusammen mit den Tomaten hinzufügst, ist die Wahrscheinlichkeit geringer, dass es zäh wird).

Lass die Soße ca. 5 Minuten köcheln.

Füge Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzu.

Nimm den Topf vom Herd.

Die gehackten Kräuter hinzufügen und unterrühren.

Serviervorschlag

Bolognese-Soße schmeckt gut zu Nudeln (Spaghetti im Wald können eine ziemliche Sauerei verursachen) oder zu einer Scheibe Brot oder zu Kartoffeln vom Lagerfeuer.

Weitere Informationen

Tags
Rezept

Alter
Keine Daten verfügbar.

Anzahl Teilnehmer
1–20

Bibel
Diese Information fehlt.

Dauer
Keine Daten verfügbar.

Material
Fast mühelos

Dateidownload
Keine Dateidownloads

KI Generierter Inhalt
Contents
Tags
Alter
Anzahl Teilnehmer
Bibel
Dauer
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/bolognese-sosse