

## Ragù alla Bolognese

### Zutaten für 10 Personen

0.5	dl	Olivenöl	
100	g	Butter	Erhitzen
2		Zwiebeln, mittelgross	Hacken, anschwitzen
6	Stangen	Stangensellerie	
8		Rüebli, mittel	Sellerie und Rüebli mittelfein hacken, mit Zwiebeln weiterdünsten.
1	kg	Rindfleisch, gehackt	Zu Gemüse geben, gründlich anbraten.
1	TL	Salz	Würzen
		Pfeffer a.d.M.	Würzen
7.5	dl	Vollmilch	Hinzugeben und unter ständigem rühren sprudeln kochen bis Flüssigkeit verdampft ist.
1/3	TL	Muskatnuss, gerieben	Beigeben
7.5	dl	Weisswein	Hinzugeben und einkochen lassen
1.2	kg	Pelati, gehakt, aus der Dose, mit Saft	Unter die Sauce heben und 3 Stunden auf kleinem Feuer köcheln, lassen.  Falls die Sauce zu trocken wird, etwas Wasser beigeben. Am Schluss sollte alle Flüssigkeit verdunstet sein.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Abschmecken
		<b>Tipp</b>	4-5 Peperoncini fein gehackt mit dem Gemüse beigeben.
		<b>Hinweis</b>	Es lohnt sich, dieses Gericht in der angegebenen Menge herzustellen. Eignet sich gut zum portionweisen Einfrieren.