

## Bolognese Geschnetzeltes



geschnetzeltes Rindfleisch

anbraten, würzen (Pfeffer, Muskat, Lorbeerblatt)  
und mit Rotwein abschmecken  
zur Seite stellen

Sellerie, Rüebli, Lauch

fein würfeln und mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten  
würzen (Rosmarin, Majoran ...)  
mit Bouillon abschmecken  
ein wenig Tomatenpurée zugeben

das Fleisch dem Gemüse beifügen und alles  
ca. 1 Stunde köcheln lassen

mit Reis oder Polenta servieren

*Variante:*

Fertiggekochte breite Nudeln in Gratinform geben, wenig Reibkäse und Rahm darüber geben. Einen Teil des Bolognese Geschnetzelten draufschichten und alles kurz überbacken.

En Guete wünscht  
Regula