

Bolognese ala Thomas

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Chili
- ca. 3 Campingions (sie sollen das Hackfleisch unterstreichen aber nicht rausschmeckbar sein)
- Suppengrün
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Tomaten – TODO
- Rotwein
- 1-2 Lorbeerblätter
- 1-2 Edeka Packungen frischer Oregano – TODO
- 1-2 Edeka Packungen frischer Majoran - TODO
- 1 Topf frischer Basilikum
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotte und Chili in ordentlich Öl (TODO: Mengenangabe) anbraten/frittieren. Campingions dazu und kurz mitbraten. Suppengrün reiben, mit dem Hackfleisch dazu geben und ebenfalls braten. Zuletzt den Knoblauch zugeben und kurz braten.

Tomaten (ungeschält) in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Etwas Rotwein sowie Lorbeerblätter dazu geben. Etwas Salz dazu aber noch nicht abschmecken. Paprikapulver sowie Muskatnuss zufügen.

2-3 Stunden köcheln lassen (bis aus der Suppe eine Sosse wird). Topf vom Herd nehmen.

Oregano und Majoran... Uff, eins von beiden muss man fein hacken, beim anderen reicht zupfen... sowie alle Basilikumblätter im ganzen unterrühren. Deckel drauf und kurz ziehen lassen.

Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.