Sugo à la Bruno

für 4 Personen (grosszügig gerechnet)

Zutaten

3 Zwiebeln
3 Rüebli (Karotten)
1 Peperoni rot
¼ Sellerieknolle
1 kleine Stange Lauch
4 Knoblauchzehen
italienische Kräutermischung (Basilikum, Oregano, Thymian)
2x6 Esslöffel Olivenöl
1 dl Weisswein
500 g Hackfleisch vom Rind
¼ l Bratensauce
¼ l Rotwein
Bouillonwürfel/-pulver für ¼ l
800 g Tomaten/Pelatti geschält und gehackt (frisch oder aus der Büchse)
200 g Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
4 Gewürznelken
1 Ast Rosmarin
Salz, schwarzer Pfeffer
2 dl Halbrahm
50 g Kochbutter

Zubereitung

Zwiebeln, Rüebli, Sellerie und 3 Knoblauchzehen schälen und in kleine Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Peperoni in Stücke schneiden (ohne Kernen). Alles Gemüse 5 Minuten im Topf bei starker Hitze im heissen Olivenöl anbraten. Nach ca. 3 Minuten mit der italienischen Kräutermischung grosszügig würzen. Nach 4 Minuten den Weisswein zugeben und bis zur Hälfte einkochen lassen.
In separater Pfanne das Fleisch im heissen Olivenöl anbraten bis es krümelig, jedoch nicht braun wird.
Fleisch und Gemüse in eine Pfanne geben. Nun alle Flüssigkeit und alle restlichen Gewürze hinzu geben. Die Knoblauchzehe pressen und zugeben. Gut abschmecken mit Salz und Pfeffer.
Die Sauce muss nun mind. 3-4 Stunden leicht kochen, regelmässig rühren.
Am Schluss noch den Halbrahm und die Butter darunter ziehen.
Fertig – mhhhh.

Sugo kann auch gut am Vortag gekocht werden und wird danach nur noch aufgewärmt.

Ich koche meistens die doppelte Menge und friere den Rest portionenweise ein.

Für ganz Scharfe: Separat in Olivenöl eingelegte Peperocini servieren (in Ringe geschnitten inkl. Kernen, mind. 3-4 Stunden vorher einlegen).