

# Ragout Bolognese im Slow Cooker



## Zutaten für 3-4 Personen:

400-500 g Hackfleisch  
2-3 EL Olivenöl  
1 größere Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 kleinere Karotte  
einige Champignons  
125 g Bacon-Streifen  
30 ml trockener Weißwein  
1 Dose gehackte Tomaten (400 ml)  
150 ml passierte Tomaten  
2 TL Rinderbrühpulver  
1/2 TL Oregano  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Karotte schälen und in sehr feine Scheiben hobeln.

2. In einer beschichteten Pfanne mit zwei EL Olivenöl Zwiebelwürfel, Knoblauch- und Karottenscheiben anschwitzen. Etwas später auch die Pilzscheiben. Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten, dann die Bacon-Streifen unterrühren und kurz braten. Mit dem Weißwein ablöschen.

3. Gehackte und passierte Tomaten zugeben, mit Brühpulver und Oregano würzen.

4. Alles noch einmal aufkochen und in den Slow Cooker umfüllen. Etwa 4 h auf Stufe high garen.

5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Wir bevorzugen Rinderhackfleisch, man kann aber auch gemischtes Hackfleisch verwenden.

Die Temperatur auf Stufe high ist ca. 90-95°, d.h. knapp unter dem Siedepunkt.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 4 h und 30 min, Grundrezepte, Nudelsaucen, Hackfleisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 22.01.2023