



Fotos: Thomas Rehrholz

aus dem Dutch Oven

Bolognese

Zutaten (6 Personen):

Für die Bolognese:

- 1,2 kg Rinderhack
- 3 EL Öl
- 5 EL Butter
- 300 g Pancetta
- 3 Zwiebeln
- 3 Stangen Sellerie
- 3 Karotten
- 660 ml Milch
- 660 ml Weißwein
- 750 g gehackte Tomaten
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 1/4 TL Muskatnuss
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Zweige Majoran

Zum Servieren:

- Spaghetti
- Parmesan
- frisches Basilikum

Equipment:

- Gasgrill | Dutch Oven



Zubereitung:

Zwiebeln und Karotten schälen, Selleriestangen putzen. Gemüse und Pancetta fein würfeln. Majoran Blätter von den Stielen zupfen.

Öl und Butter im Dutch Oven bei mittlerer Hitze auf dem Seitenkochfeld erhitzen. Pancetta etwa 5 Minuten auslassen. Zwiebelwürfel dazugeben und glasig dünsten. Karotten und Sellerie zugeben und kurz mitdünsten.

Hitze erhöhen, Hackfleisch zugeben und unter Rühren kräftig anbraten. Mit Milch ablöschen und Flüssigkeit verkochen lassen, dabei hin und wieder umrühren. Weißwein zugeben und ebenfalls einkochen lassen.

Gasgrill auf 160 Grad indirekte Hitze vorbereiten.

Gehackte Tomaten zu Hack und Gemüse in den Dutch Oven geben. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken. Lorbeerblätter und Majoran zugeben.

Dutch Oven ohne Deckel in die indirekte Zone des Gasgrills stellen. 3 Stunden köcheln lassen. Nach jeweils einer Stunde Topfinhalt umrühren. Sollte alle Flüssigkeit schon vor Ende der Kochzeit verkocht sein, etwas Wasser zugeben.

Zum Servieren: Ragout nach 3 Stunden vom Grill nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta kochen, Parmesan reiben, Basilikum waschen, trockenschütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Bolognese mit frisch gekochter Pasta vermengen und mit Parmesan und Basilikum servieren.