

DIE BOLO

Zutaten (für 2 Personen):

- 400 g Rinderhack
- 1 Karotte, 50 g Sellerie, 50 g Lauch
(oder ein Bund Suppengrün)
- 1 mittelgroße Zwiebel • 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten (ohne Zitronensäure)
 - etwas Wein oder Weinessig
 - 100 ml Milch • 1 EL Olivenöl • 2 EL Butter
- Rosmarin (frisch oder getrocknet) • Salz • Pfeffer

- Olivenöl und Butter bei mittlerer Stufe erhitzen
 - Knoblauch klein schneiden, anschwitzen
 - Zwiebeln schneiden, dazugeben
- Sellerie, Karotten grob reiben, Lauch schneiden dazu geben
 - bei niedriger Hitze köcheln lassen

- Hack anbraten bis sich Röststoffe bilden
 - Wein oder Essig dazu und einkochen
- Pfanne vom Herd nehmen, 3 Minuten warten
 - mit Milch ablöschen, verrühren

- Hack zum Gemüse geben
 - mit Salz, Pfeffer, Rosmarin würzen
- Tomaten und 2 Tassen Wasser dazu geben und alles bei geringer Hitze 3-4 Std. köcheln