

# Bolognese-Soße im Ofenmeister

2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Karotte (optional)  
1 kg Rinderhackfleisch  
500 g passierte Tomaten  
400 g stückige Tomaten  
250 g Rotwein  
200 ml Wasser  
150 g Tomatenmark  
1 EL Rinderbrühepulver  
2-3 Spritzer Tabasco  
1 EL Zucker  
 $\frac{3}{4}$ -1 TL Pfeffer  
2 TL Salz  
2 TL Oregano  
2 TL Basilikum  
2 TL Thymian  
1 TL Rosmarin



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Zwiebeln fein würfeln, Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse pressen. Beides in den gefetteten Ofenmeister geben - wer mag, kann noch eine geschälte und geraspelte Karotte dazugeben (optional alles vorher etwas andünsten).

Hackfleisch auseinanderzupfen und in Krümeln über die Zwiebel-Knoblauchmasse geben.

Alle übrigen Zutaten in der großen 2 - Liter Nixe miteinander verquirlen.

Die Soße über das Hackfleisch geben und alles gut miteinander vermischen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene mit Deckel bei **230 Grad Ober-/Unterhitze ca. 45 min.** garen.

**Ca. 15 min.** vor Garzeitende alles nochmal miteinander vermischen/verrühren und ggf. noch etwas Tomatenmark zum Andicken einrühren, falls das Hackfleisch zu stark wässert.