Bolognese

1 Stange Staudensellerie

1 Zwiebel

1 Möhre

100g Bauchspeck (eher weniger)

200g Hackfleisch

3 EL Olivenöl

1 kl. Glas Weißwein

200g Tomatenpüree (passierte Tomaten)

2EL Tomatenmark

Oregano

1 Tasse Brühe

Salz, Pfeffer

Möhre, Sellerie und Hackfleisch langsam anbraten. Weißwein angießen, gut verrühren, Tomatenpüree und -mark dazugeben, mit den Gewürzen und der Brühe abschmecken, 1 std köcheln lassen

Vegetarische Version:

Statt Speck und Hackfleisch 50/50 Räucher- und normales Tofu zerbröseln und mit viel Fett braten. Falls vorhanden einen Schuss Flüssigrauch hinzugeben.

Oh, das ist ja sogar vegan glaub ich.