

Die weiÃe Bolognese | White Bolognese

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Entdecke mit mir das Geheimnis der **WeiÃen Bolognese**, eine kulinarische Kreation, die die klassische italienische KÃche neu interpretiert. In meinem neuesten YouTube-Video nehme ich Dich mit auf eine Reise, die Deine Geschmacksknospen begeistern wird. Lass Dich von der Kombination aus herzhaftem Fleisch und einer cremigen, weiÃen Sauce Ãerraschen, die dieses Gericht zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Stell Dir vor: SorgfÃtig ausgewÃhltes, gewÃrztes Fleisch, das in einer zarten, cremigen Sauce langsam kÃchelt, umhÃllt von einem Duft frischer KrÃuter und GewÃrze. Die WeiÃe Bolognese ist mehr als nur ein Gericht; sie ist ein Ausdruck kulinarischer KreativitÃt und Leidenschaft.

In meinem Video zeige ich Dir Schritt fÃr Schritt, wie Du diese exquisite Variante der traditionellen Bolognese selbst zubereiten kannst. Von der Auswahl der besten Zutaten bis hin zur perfekten Kombination auf Deinem Teller â ich teile meine persÃnlichen Tipps und Tricks, um dieses einzigartige Rezept zu Hause nachzukochen. Begleite mich auf dieser kulinarischen Entdeckungsreise und erfahre, wie die WeiÃe Bolognese Deinen Speiseplan bereichern kann. Finde das vollstÃndige Rezept und alle Details direkt hier. Lass es Dir schmecken!

Rezept:

250g Mafaldine Nudeln

500g Rinderhackfleisch

OlivenÃl

1 GemÃsezwiebel

4 Zehen Knoblauch

1 StÃck Sellerie

4 Karotten

Salz Pfeffer

PizzagewÃrz

2 LorbeerblÃtter

1 kleines StÄ¼ck Butter

1EL Mehl

Weißwein zum ablÄ¶schen (Alternativ ohne)

500ml Rinderfond

250ml Milch

2-4EL Geriebener KÄ¶se

Frischer Basilikum