

55 – Spaghetti Bolognese

Hintergrund zum Rezept

Das klassischste Spaghetti-Gericht überhaupt. Gelingt immer und schmeckt allen.

Zutaten für 4 Personen	
- 400 g Rinderhackl	- mittelgroße Zwiebel, klein gehackt
- 2-3 Knoblauchzehen, klein gehackt	- 1-2 Möhren gehackt
- 150 g Gemüsebrühe	- etwas Sellerie (gehackt)
- 2 TL Oregano	- 100 ml Rotwein
- 30 g Ketchup	- 400 g Fleischtomaten oder aus der Dose (Haut abziehen und in Würfel schneiden)
- 50 g Tomatenmark	- 320 g Spaghetti
- 2 gr. Handvoll Parmesan, frisch gerieben	- Frisches Basilikum für die Deko
- Olivenöl	
- Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel, Gemüse und den Knoblauch (etwas später erst dazufügen) mit etwas Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten und gelegentlich umrühren. Dann, bevor das Gemüse braun wird, das Rinderhack dazu geben, mit dem Kochlöffel zerkleinern, weiter anbraten und rühren. Das aus dem Hack austretende Wasser sollte möglichst vollständig verdampfen.

Mit der Brühe ablöschen. Tomaten, Ketchup, Tomatenmark, Oregano, Salz dazu geben. Ca. 45-60 Minuten köcheln lassen und von Zeit zu Zeit umrühren. Mit dem Rotwein Flüssigkeit nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen und ggf. 2-3 EL des Nudelwassers an die Sauce geben, wenn noch Flüssigkeit fehlt. Spaghetti abgießen, auf die Teller geben und die Sauce darüber löffeln. Reichlich geriebenen Parmesan über die Sauce geben und mit frischen Basilikumblättern servieren.



Bild entnommen aus:

<https://www.mrsfoodiemumma.com/spaghetti-bolognese/>

K.M._Stand 14.08.2022