

Spaghetti Bolognese

für 4 Personen

Zutaten

400g Spaghetti, 100g geriebener Parmesan, 300g gemischtes Hackfleisch, 50g durchwachsener Räucherspeck (ohne Schwarte), 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 Stange Bleichsellerie (wir brauchen das Grüne), 800g Dosentomaten (Füllgewicht), 4 Esslöffel Olivenöl, 20g Butter, 100ml Fleischbrühe, 50ml Rotwein, 1 Gewürznelke, 1 Lorbeerblatt, 1 gestrichener Teelöffel Salz, 3 Messerspitzen Pfeffer, 1 Messerspitze Paprikapulver, 3 Messerspitzen Muskat



Zubereitung

1. die Möhre schälen und den Sellerie putzen
2. Möhre, Sellerie, Zwiebel und Speck jeweils sehr fein schneiden
3. die Tomaten über einem Sieb abtropfen lassen (Saft auffangen), Stielansätze entfernen und dann zerdrücken
4. Butter im Topf vorsichtig erhitzen, Speck zugeben und die Zwiebeln darin glasig werden lassen
5. jetzt die Möhren und den Sellerie zugeben und in 5 Minuten weich garen
6. das Öl in der Pfanne heiß werden lassen und das Hackfleisch darin kräftig anbraten, dann mit dem Wein ablöschen
7. das Fleisch mit der Brühe und den Tomaten zum Gemüse geben und alles etwas einkochen
8. alles zusammen mit dem Salz, dem Pfeffer, dem Paprika und dem Muskat würzen und das Lorbeerblatt und die Nelke zugeben
9. bei schwacher Hitze alles zusammen etwa 1 Stunde ziehen lassen
10. wenn die Sauce zu fest wird, etwas Saft der Tomaten zugeben
11. die Nudeln entsprechend der Packungsanweisung al dente kochen
12. kein Öl ins Kochwasser geben, denn dann nehmen die Nudeln hinterher keine Sauce mehr an!
13. Nudeln abschütten - nicht abschrecken - und auf Tellern anrichten
14. Sauce über die Nudeln geben und nach Geschmack Parmesan darüberstreuen

Zeitbedarf

30 Minuten Vorbereitung, und 1 Stunde zum durchziehen lassen