



Vorspeise oder Hauptgang

Spaghetti Bolognese

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Hackfleisch (Rind)
3 EL	Olivenöl, zum Anbraten
150 gr	Speckwürfeli
2 Stück	Zwiebeln, gross, geschält, fein gehackt
3 Zehen	Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
2 EL	Tomatenmark (Püree)
2 Dosen	Pelati zu je 400 gr (Tomaten, geschält aus der Dose) oder 800 gr. frische Tomaten, geschält und in Stücke geschnitten
2 Stangen	Sellerie, in feine Würfeli geschnitten
2 Stück	Karotten, geschält, geraffelt
1 Glas	getrocknete Tomaten, in feinste Würfelchen geschnitten (oder im Mixer püriert)
1,5 bis 2 dl	Rotwein, schwer
2 TL	Rindsbouillongranulat (oder 1 Würfel Fleischbouillon, zerbröseln)
1 Zweig	Rosmarin (den Zweig ganz belassen)
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund	Oregano, die Blätter davon fein hacken
1/2 Bund	Thymian, die Blätter davon fein hacken
1/2 Bund	Basilikum, die Blätter davon fein hacken
500 gr	Spaghetti
	Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung:

Bratpfanne	Die Speckwürfel in der Bratpfanne, ohne Zugabe von Olivenöl, kross anbraten
Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch	Die Hitze reduzieren und das Olivenöl in die Pfanne geben. Die Zwiebeln sowie der Knoblauch andünsten (glasieren).
Hackfleisch Salz, Pfeffer Tomatenmark Rotwein	Das Hackfleisch in die Pfanne geben und krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark auf dem Pfannenboden anrösten (Achtung: Es darf braun, jedoch nicht schwarz werden. Es schmeckt sonst bitter). Mit Rotwein ablöschen.
Pelati (Tomaten), Sellerie und Karotten geraffelt Rosmarinzweig Getrocknete fein gehackte Tomaten Bouillongranulat	Die Pelati mitsamt den getrockneten Tomaten, dem Sellerie und den Karotten hinzufügen. Den Rosmarinzweig (ganz) in die Sauce legen und das Bouillongranulat hinzufügen. Umrühren. Mit kräftig Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
Oregano, Thymian, Basilikum	Auf kleinem Feuer mindestens 1 Stunde leise köcheln lassen. Je länger je besser.
	Nach der Kochzeit die Gewürze beifügen und zirka 15 Minuten köcheln lassen. Abschmecken. Vor dem Servieren den Rosmarinzweig der Sauce entnehmen.

Tipps:

- Wer's gerne rassig mag, kann ein paar Streifen Peperoncino oder Chilischote beifügen (oder 1 MSP Sambal Olek, oder 1 MSP getrocknetes Chilipulver oder 1 MSP Harissa)
- Wenn eine Gewürz (Oregano, Thymian, Basilikum, Rosmarin) frisch nicht vorhanden ist, so kann auch getrocknetes verwendet werden. 1/2 Bund Petersilie passt übrigens auch ausgezeichnet dazu.
- Sollte die Sauce beim köcheln zu dick werden, mit Bouillon verdünnen.
- Dazu passt eine frische, knusprige Baguette (französisches Weissbrot) und ein schwerer Rotwein. Parmesan dazu servieren.