

Spaghetti Bolognese



Rezept für 4 - 6 Portionen

Einkaufsliste

- 1 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Rüebl
- 50 g Sellerie
- 1 kleiner Lauch
- 400 g gehacktes Rindfleisch
(kann auch gemischt
mit Schwein werden)
- 2 EL Mehl
- 2 dl Rotwein
- 2 dl Rindsbouillon
- 3 EL Salsa Pronta
- 1 Büchse 500 g
Pelati ev. gewürfelt
Bratensauce
Salz
Pfeffer
Fleischgewürz
Reibkäse
- 500 g Spaghetti
Peterli als Garnitur

Vorbereiten

- a 2 Zwiebeln fein scheiden.
- b 1 Knoblauchzehe fein schneiden oder pressen.
- c 100 g Rüebl Julienne schneiden und würfeln 5x5mm.
- d 50 g Sellerie ebenfalls in kleine Würfel von 5x5mm schneiden.
- e 1 Lauch vierteln, waschen und in feine Scheiben schneiden.

Zubereiten

- f 400 g gehacktes Rindfleisch portionenweise kurz und kräftig in einer Bratpfanne mit Bratbutter anbraten und anschliessend in ein anderes Geschirr auf die Seite stellen.
- g Das Fleisch würzen mit Salz, Pfeffer und Fleischgewürz nach Wahl.
- h In einer hohen Bratpfanne oder Bräter 1 EL Olivenöl erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
- i Rüebl, Sellerie und Lauch dazugeben und ca. 5 Min weiter dämpfen.
- k 2 EL Mehl und Fleisch dazugeben und nochmals kurz weiterdämpfen.
- l Mit 2 dl Rotwein und 2 dl Bouillon zusammen ablöschen.
- m 3 EL Salsa Pronta und Pelati Büchse dazugeben
- n Ca. 1 dl Bratensauce aufgelöst mit Wasser dazugeben.
- o Das ganze bei leichtem Feuer 1 - 1,5 Stunden köcheln lassen.
- p Ev. nach Bedarf noch etwas Bratensauce oder Bouillon dazugeben.
- q Nach Belieben noch abschmecken.
- r Al dente gekochte, heisse Spaghetti in einen vorgewärmten Teller geben und die nach belieben Sauce darüber verteilen.
- s Als Garnitur wenig Peterli darüber verteilen.
- t Reibkäse sep. dazu servieren.