

REZEPT FÜR SPAGHETTI BOLOGNESE

1. Das Schneiden

Die Zwiebel in Würfel schneiden. Die Karotte in feine Streifen raspeln. Das Hackfleisch mit den Gewürzen gründlich vermengen. Am besten funktioniert das mit bloßen Händen, aber eine Gabel tut es auch.

2. Das Braten

Öl in der Pfanne heiß werden lassen. Bei mittlerer Temperatur die Zwiebeln ca. 4 Minuten glasig dünsten. Anschließend den Knoblauch hineinpresse. Die geraspelte Karotte hinzugeben und ca. 3 Minuten mit andünsten.

3. Mehr braten

Das Hackfleisch hinzugeben und bei mittlerer Hitze ebenso anbraten. Wenn das Hack gut durchgebraten ist, die zwei Dosen gehackte Tomaten sowie die passierten Tomaten hinzugeben.

4. So würz was!

Die Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer, die Sellerie- und Lorbeerblätter sowie die Chilischote (klein geschnitten) hinzugeben und bei schwacher Hitze mind. 20 Minuten köcheln lassen.

5. Die Ruhe

Nachdem Sie das Wasser für die Nudeln aufgesetzt haben, kann die italienische Kräutermischung in die Sauce eingerührt werden. Den Herd nun ausstellen und die Bolognese ziehen lassen, bis die Nudeln fertig sind.

TIPP: DAS HACKFEISCH
MIT 100 ML TROCKENEM
WEISSWEIN ABLÖSCHEN.



ACHTUNG: CHILI
IST WIRKLICH SCHARF!

