

Rezept

Spaghetti Bolognese

Das Entscheidende an diesem Spaghetti-Gericht ist natürlich die Soße. Wie man Spaghetti kocht, weiß heutzutage jedes einigermaßen selbständige Kind. Doch hier noch ein Tipp: man sollte etwas Olivenöl ins Wasser geben, damit die Nudeln nachher nicht zusammenpampfen.

Bolognese-Soße

Vorbereitung:

1 mittelgroße Karotte

Schälen (am besten mit dem [Sparschäler](#)) und dann in kleine Würfel schneiden (vgl. Blick in die Küche: [Karotte](#) ->Scheiben->Stifte->Würfel)

1 Stück [Knollensellerie](#) (etwa so viel wie die Karotte)

Ebenfalls wie bei der Karotte in kleine Würfel schneiden vgl. Blick in die Küche: [Sellerie](#) ->Scheiben->Stifte->Würfel)

150g Dörrfleisch

In ca. 5mm dicke Scheiben schneiden, Schwarte abschneiden und etwaige Knorpel ausschneiden. (Siehe [hier](#)). Dann in Streifen schneiden und daraus kleine Würfel herstellen.

Anmerkung: wenn möglich, kann man das Dörrfleisch schon beim Einkauf an der Fleischtheke in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden lassen.

Zubereitung:

Eine große Bratpfanne (besser kein Teflon, sondern z.B. Edelstahl) auf großer

Flamme erhitzen.	
2El normales, gutes Olivenöl Vorbereitete Dörrfleischwürfel	Beides in die heiße Pfanne geben, etwas anbraten, soll aber noch nicht braun werden (vgl. Blick in die Küche)
1-2 normale Zwiebeln	Inzwischen schälen und würfeln (siehe hier) und dann zum angebratenen Dörrfleisch geben (vgl. Blick in die Küche). Umrühren und weiterbraten, bis die Zwiebeln etwas glasig sind.
300g Rinderhack Vorbereitete Karottenwürfel Vorbereitete Selleriewürfel	In die Pfanne dazu geben (siehe Blick in die Küche). Alles verrühren und anbraten, bis das Fleisch leicht gebräunt ist (vgl. Blick in die Küche). Zwischendrin gelegentlich umrühren.
200ml trockenen Rotwein	Aufgießen (siehe Blick in die Küche) und ohne Deckel - immer noch auf großer Flamme - etwas einkochen lassen (vgl. Blick in die Küche). Das dauert ca. 3min.
2 Dosen ganze Tomaten (à 400g). Siehe Blick in die Küche	Dazugeben und mit dem Pfannenwender die Tomaten zerdrücken (vgl. Blick in die Küche). Das Ganze dann aufkochen.
1-2 geschälte Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten 1 leicht geh. Teel. getrockneter Oregano 1 leicht geh. Teel. getrockneter Majoran 1 leicht geh. Teel. gekörnte Brühe Salz Pfeffer	Mit diesen Ingredienzien die Soße würzen und 30min mit Deckel auf kleiner Flamme kochen. <i>Fertige Soße: siehe Blick in die Küche.</i>

Evtl. einige El Tomatenmark am Ende dazu geben	Je nach Geschmack: Barbara in ihre halbe Schüssel 1-2 El, für meine halbe Schüssel 0 EL).
Evtl. zum Schluß mit Salz nachwürzen	
Dazu:	
Außer den Spaghetti-Nudeln geriebener Parmesan oder Grana Padano . Als Salatbeilage hat sich bislang bei uns Grüner Salat bewährt.	