



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: klassische Spaghetti Bolognese



Zutaten:

500g Rinderhackfleisch
1 große Zwiebel
3 Karotten
2 Stangen Staudensellerie
3 EL Tomatenmark
70ml Rotwein
1 Dose Tomaten, stückig
1 Fleischbrühwürfel
2 Knoblauchzehen
1/4 TL Zimt
je 1 EL getrocknete Kräuter:
Thymian, Oregano und Rosmarin
oder 3 EL italienische Kräutermischung
500g Spaghetti

Butter, zum anbraten
Salz und Pfeffer
Parmesan

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Stangensellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen.

Butter im Topf erhitzen und Zwiebelwürfel anschwitzen. Das Rinderhackfleisch dazugeben und von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karotten- und Selleriewürfel hinzugeben und mitdünsten. Tomatenmark dazugeben, unterrühren und anrösten lassen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen.

Stückige Tomaten hinzugeben und unterrühren. Brühwürfel hinzugeben. Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse in die Soße drücken. Getrocknete Kräuter und Zimt hinzugeben. Alles unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit geschlossenem Deckel für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Spaghetti nach Packungsanleitung kochen. Spaghetti mit der Bolognese Soße in Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan servieren.

Tipp für eine sämige und feine Bolognese:

Die Sauce mit dem Pürierstab - in 3-5 kurzen Stößen - leicht pürieren. Es soll kein Brei werden, sondern eine schöne homogene/feine und appetitliche Sauce.