

# Spaghetti bolognese

für 4 Personen

*Ein Rezept aus der Toskana. Die Sauce wird nur sparsam gewürzt, schmeckt aber sehr gut.*

*Eigentlich müsste man die Sauce "al ragù" nennen und mit Nudeln statt Spaghetti kombinieren. Denn die breiten Nudeln nehmen viel mehr Sauce auf als die dünnen Spaghetti. Gleichwohl: Mir schmeckt es auch mit Spaghetti.*

3 EL	Olivenöl
1	grosse Zwiebel
1	Rüebli
1	Stange Sellerie
4	grosse Tomaten
400-500 g	Rindshack
1 EL	Tomatenpüree
1 TL	Zucker
...	Salz

In einer Pfanne Wasser aufkochen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und ca. 30 Sekunden im heissen Wasser blanchieren. Dann herausnehmen und unter kaltem Wasser abspülen. Schälen, entkernen und grob würfeln.

Zwiebel, Rüebli und auch den Sellerie schälen, dann fein würfeln.

2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel anbraten. Rüebli und Stangensellerie begeben und einige Minuten weiterbraten.

Das Gemüse an den Rand der Pfanne schieben, einen weiteren Esslöffel Öl begeben, die Hitze erhöhen und das Hackfleisch während 5 Minuten kräftig anbraten.

Die Hitze reduzieren. Tomatenpüree, gehackte Tomaten, Zucker und genügend Salz begeben und unter Rühren dünsten lassen.

Dann den Rotwein sowie etwas Wasser begeben und die Sauce auf kleiner Flamme zugedeckt etwa eine Stunde köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen.

## **Variante 1:**

Nehmen Sie gemischtes Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein).

## **Variante 2:**

Nehmen Sie zum Rindshackfleisch etwas Schweinebrät (von einer rohen Bratwurst).