

Spaghetti mit Hackfleisch-Sauce

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1		Moehre
1		Selleriestange
9		Petersilienstengel
60	Gramm	Butter
300	Gramm	Rindfleisch, mager
100	ml	Rotwein
425	Gramm	Tomaten, geschaelt
2		Lorbeerblaetter
1		Gewuerznelke
500	Gramm	Spaghetti
		Thymian
		Salz
		Pfeffer
		Parmesan
		Fleischbruehe (ein wenig)

Anleitung:

Zwiebel, Knoblauch, Moehre, Sellerie und Petersilienstengel waschen, putzen und hacken. In einem nicht zu grossen, eher breiten Topf die Butter zerlassen. Wenn sie aufschaeumt, das Gemuese hineingeben und etwas anschwitzen.

Wenn alles gerade zu roesten beginnt, das Hackfleisch hinzufuegen und mit dem Kochloeffel zerteilen, so dass es zerkruemelt und in kleinen Stuecken braet - Vorsicht, es darf nicht Wasser zu ziehen und zu kochen beginnen, denn dann wird es zaeh! Damit dies aber nicht passiert, muss der Topf breit sein, also eine grosse Bodenflaeche haben.

Mit Rotwein abloeschen und demit den am Topfboden angesetzten Bratensatz auflösen.

Die Tomaten zunaechst ohne Saft dazugeben und mit dem Kochloeffel zerdruecken. Petersilienblaetter hacken und mit den abgegebenen Gewuerzen hinzufuegen. Kurz durchkochen, dann die Hitze herunterschalten, den Deckel auf den Topf legen und das Ragout ganz leise koechelnd etwa 1 Stunde schmoren.

Ab und zu umruehren und nachschauen, ob noch genuegend Fluessigkeit da ist - immer wieder nachgiessen (mit dem Saft der Tomaten oder der Bratenfluessigkeit). Abschmecken.

Kurz vor Ende der Kochzeit die Spaghetti in Salzwasser knackig gar kochen, abgiessen und noch feucht und dampfend in eine vorgewarmte Schuessel geben. Das Ragout darueberschuetten, auftragen und erst am Tisch wenden.

Den Parmesan dazu reichen.