Rezept

Spaghetti alla bolognese mit Rinderhackfleisch

Ein Rezept von Spaghetti alla bolognese mit Rinderhackfleisch, am 29.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
2	Fleischtomaten
50 g	Butter
300 g	Rinderhackfleisch
1	Gewürznelke
500 g	Spaghetti
1/8 l	trockener Rotwein
4-6 EL	frisch geriebener Parmesan
1	Möhre
1 Stange	Staudensellerie
1 EL	Tomatenmark
1/8 l	Fleischbrühe (Instant)
1	Lorbeerblatt
	Salz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und die Möhre schälen und würfeln. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser kurz überbrühen, häuten und ebenfalls würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Den Sellerie putzen, waschen und klein hacken. Für die Spaghetti 6 l Wasser zum Kochen bringen.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen, das klein geschnittene Gemüse dazugeben und unter ständigem Rühren 5 Min. anbraten. Das Tomatenmark unterrühren, das Hackfleisch untermischen. Die Fleischbrühe, die Gewürznelke und das Lorbeerblatt dazugeben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Min. leicht köcheln lassen.

3. Inzwischen die Spaghetti in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

4. Das Lorbeerblatt aus der Sauce fischen. Den Rotwein unter die Sauce rühren, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der Sauce und dem Parmesan servieren.