

Rezept

Spaghetti bolognese mit Räucherspeck

Ein Rezept von Spaghetti bolognese mit Räucherspeck, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Möhren	3 Stangen	Staudensellerie
1	große Zwiebel	1- 2	Knoblauchzehen
100 g	Räucherspeck	4 EL	Olivenöl
500 g	gemischtes Hackfleisch		Salz
	Pfeffer	100 ml	trockener Rotwein
4 EL	Tomatenmark	250 ml	Fleischbrühe
5 Zweige	Thymian	1 Bund	Petersilie
2 kleine Dosen	stückige Tomaten (à 400 g)	1	Lorbeerblatt
1 gehäufter EL	Butter	1-2 Prisen	Zucker
400 g	Spaghetti		geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 1050 kcal

Zubereitung

- 1. Möhren schälen, putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Sellerie putzen, waschen, die Stangen der Länge nach halbieren und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Speck ohne Schwarte ganz fein würfeln. 2 EL Öl in einer weiten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Gemüse darin ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Knoblauch dazugeben und 1 Min. mitdünsten. Alles in einen großen Schmortopf geben.
- 2. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch darin bei großer Hitze ca. 10 Min. kräftig anbraten und dabei mit dem Pfannenwender zerkrümeln. Salzen und pfeffern. Speck dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen. Tomatenmark und Brühe unterrühren und einmal aufkochen. Zum Gemüse in den Topf geben.
- 3. Thymian waschen und trocken schütteln. Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen fein hacken. Stückige Tomaten, Lorbeerblatt, gehackte Petersilie und Thymianzweige zu Gemüse und Fleisch geben, aufkochen. Bei kleiner Hitze im leicht geöffneten Topf ca. 1 Std. 30 Min. köcheln lassen, sodass die Sauce schön sämig wird. Zwischendurch umrühren. Die Thymianzweige entfernen. Die Butter unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 4. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und abgießen. Mit der Sauce Bolognese anrichten und mit geriebenem Parmesan servieren.