

Rezept

Rehbolognese mit Fusilli Napoletani

Ein Rezept von Rehbolognese mit Fusilli Napoletani, am 20.04.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen	2	Möhren
2	Zwiebeln	100 g	Butter
50 ml	Öl	500 g	Rehhackfleisch
80 ml	trockener Weißwein	100 ml	Milch
600 g	stückige Tomaten (aus der Dose)		Salz
	Pfeffer	500 g	Fusilli Napoletani (ersatzweise Spaghetti)
2 EL	Mascarpone	100 g	Parmesan (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1115 kcal, 57 g F, 41 g EW, 104 g KH

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhren putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf langsam schmelzen. Möhren und Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze mit halb aufgelegtem Deckel ca. 20 Min. köcheln lassen, dabei darf die Butter nicht anbrennen.
2. Inzwischen das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braun braten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Milch dazugeben. Zum Kochen bringen und die stückigen Tomaten hinzufügen.
3. Die Butter mit den Zwiebeln und Möhren unter das Fleisch rühren und alles bei kleiner Hitze mit fast geschlossenem Deckel mindestens 2 Std. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Immer mal wieder umrühren.
4. Ca. 20 Min. vor dem Servieren reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Fusilli darin nach Packungsanweisung bissfest kochen.
5. Den Mascarpone unter die Bolognese rühren. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Auf tiefe Teller verteilen und die Bolognese darübergeben. Jede Portion nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.