

## Rezept

# Spaghetti bolognese mit Räucherspeck

Ein Rezept von Spaghetti bolognese mit Räucherspeck, am 09.06.2026

## Zutaten

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