

Spaghetti Bolognese

Für zwei Personen

250 g Rinderhackfleisch	100 g durchw. Räucherspeck	30 g Parmesan
100 g Mehl, Typ 405	100 g Hartweizengrieß	2 Eier
5 Tomaten	1 Möhre	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Staudensellerie	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Thymian	50 g Butter	5 EL Tomatenmark
125 ml Sahne	125 ml Rinderfond	125 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt	Olivenöl, Thymian	Oregano, Basilikum
Salz, Pfeffer		

In einer Schüssel das Mehl, den Grieß und etwas Salz vermengen. Die Eier und einige Tropfen Olivenöl hinzugeben. Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und diesen bei Zimmertemperatur etwa 20 Minuten ruhen lassen. In einem Topf Wasser erhitzen. Die Tomaten waschen und im Wasser abbrühen. Diese dann schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Möhre und die Selleriestange waschen und schälen. Ein Viertel des Selleries und die Möhre in kleine Würfel schneiden. Auch den Speck fein würfeln. In einem Topf etwas Öl erhitzen und die Möhre, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und den Speck darin andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren zerkleinern und braten. Nun das Tomatenmark hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatenwürfel, den Rinderfond und den Wein ebenfalls dazugeben. Außerdem mit Thymian, Oregano und Basilikum würzen. Die Soße einmal aufkochen und anschließend bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nach etwa 15 Minuten die Sahne unterrühren. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Nudelteig mit der Nudelrolle dünn ausrollen und durch die Nudelmaschine wälzen bis die gewünschte Teigdicke erreicht ist. Daraus dünne Spaghetti schneiden. Diese im Salzwasser bissfest garen. Die Spaghetti zusammen mit der Bolognese auf Tellern anrichten und servieren.

Theres Hanel am 08. Oktober 2012