

Spaghetti Bolognese

Für zwei Personen

Für die Bolognese-Sauce:

330 g Rinderhack	1 Karotten	1 Stange Staudensellerie
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Dose ital. Tomaten
40 g Butter	2 EL Hühnerbrühe	50 ml Milch
50 ml trockener Weißwein	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Spaghetti:

250 g Mehl	250 g Grieß	2 Eier
Wasser		

Für den Nudelteig den Grieß, das Mehl und die Eier mit den Knethaken des Handrührgeräts zu Streuseln kneten. Dann teelöffelweise das kalte Wasser hinzugeben, solange bis der Teig nicht mehr krümelig ist. Dann die Streusel mit der Hand zu einer festen Teigkugel kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für zehn Minuten kalt stellen. Anschließend den Teig in kleine Kugeln teilen und durch die Nudelmaschine ziehen. Das Ganze etwa fünfzehn Mal wiederholen, bis der Teig geschmeidig ist und nicht mehr reißt. Dann den Abstand der Walzen auf zwei bis drei Millimeter verringern, den Teig so dünn ausrollen lassen und daraus Spaghetti schneiden. Die Spaghetti auf einem Küchentuch auslegen. Für die Bolognese-Sauce die Butter und ein wenig Olivenöl in eine Pfanne geben. Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Karotte schälen, den Staudensellerie putzen und ebenfalls kleinschneiden und gemeinsam mit der Zwiebel in die Pfanne geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze glasig garen. Das Rinderhack in einer Pfanne scharf anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und anschließend die Milch dazugeben. Das Ganze köcheln lassen. Nach einer Weile die Dosentomaten dazugeben. Den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Wenn alles köchelt, die Mischung aus Zwiebel, Sellerie und Karotten sowie den Knoblauch hinzugeben. Die Bolognese-Sauce bis zum Ende der Garzeit köcheln lassen. Am Ende mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und der Hühnerbrühe abschmecken. Einen Topf mit Wasser aufstellen, das Wasser aufkochen lassen und salzen. Dann die Spaghetti in das nicht mehr kochende Wasser geben und zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Die selbstgemachten Spaghetti mit der Bolognese-Sauce auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Frank Schumann am 25. August 2014