

## Spaghetti Bolognese IV

### Für 3 Personen:

|                 |                     |                     |
|-----------------|---------------------|---------------------|
| 250 g Spaghetti | 30 g Schinkenwürfel | 1 Zwiebeln,         |
| 50 g Wurzeln    | 40 g Sellerie       | 20 g Butter,        |
| 1 EL Olivenöl   | 200 g Hack          | 2 Dose Tomatenmark, |
| 1/8 l Brühe     | 1/8 l Rotwein       | 6 EL Milch,         |
| Pfeffer, Salz   | Knoblauch, Oregano. |                     |

Spaghetti Bolognese schmeckt umso aromatischer, je länger die Sauce köchelt. Man sollte die Sauce für Spaghetti Bolognese mindestens eine 3/4 Stunde auf niedriger Temperatur köcheln lassen. Besser schmeckt die Tomatensauce allerdings, wenn man sie rechtzeitig vorbereitet und ca. 2 Stunden ohne Deckel auf niedrigster Stufe langsam einkochen lässt, bis sie sämig wird. Am besten eignet sich ein hoher Topf, damit die Tomatensauce beim Köcheln nicht so spritzt. Zunächst eine Bratpfanne aus Edelstahl erhitzen. Mit einem Tropfen Wasser prüfen, ob die Temperatur erreicht ist. Wenn der Wassertropfen verdampft, die Temperatur auf mittlere Stufe zurückschalten und Butter in der Pfanne auslassen. Schinkenwürfel zufügen und anbraten. Zwiebel, Wurzel und Sellerie schälen, in möglichst feine Würfel schneiden und in die Bratpfanne geben. Das Gemüse unter Rühren mit dem Kochlöffel hellbraun anbraten. Das Gemüse in einen hohen Kochtopf umfüllen. In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und Hack darin kräftig anbraten. Dabei das Hack mit einem Bratenwender zerteilen, bis es feinkrümelig ist. Das Hack in den großen Kochtopf umfüllen und unter Rühren mit dem Kochlöffel stark erhitzen. Tomatenmark unter das Hack rühren und leicht anschmoren lassen. Die Tomatensauce mit Rotwein ablöschen. Die Temperatur auf niedrigste Stufe zurückschalten und die Tomatensauce mit Brühe auffüllen. Milch zufügen und die Sauce ohne Deckel ca. 2 Stunden einkochen lassen. Dabei hin und wieder mit dem Kochlöffel durchrühren. Die Sauce wird erst zum Ende der Garzeit gewürzt, da die Schinkenwürfel und Brühe ihre Gewürze an die Sauce abgeben und man dadurch kein Salz benötigt. Die Sauce mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Knoblauch pellen und durch die Knoblauchpresse drücken. Den Knoblauch unter die Sauce rühren und mit Oregano würzen. Einige Zweige Oregano für die Dekoration beiseite legen. Spaghetti bissfest kochen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Klassisch werden die Spaghetti in den Topf mit der Sauce gegeben und gut miteinander vermischt. Frisch geriebenen Parmesan zu den Spaghetti Bolognese servieren.

NN