

# Kalb-Bolognese mit Reis-Nudeln und Käse

## Für 2 Personen

### Für die Tomatensauce:

600 g Flaschentomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	Salz, Zucker	1 EL Oregano
Pfeffer		

### Für die Kalbsbolognese:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Möhre
1 Stange Staudensellerie	250 g Kalbsschulter, gewolft	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	200 ml Portwein	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	3 Salbeiblätter
Salz, Zucker, Pfeffer	1/2 EL feiner Oregano	1 TL Paprikapulver, edelsüß

### Für die Reismudeln:

120 g Reismudeln	Salz	1 Stange junger Lauch
80 g Blauschimmelkäse		

Für die Tomatensauce:

Tomaten waschen, trockenreiben und halbieren. Den Blütenansatz entfernen. Tomaten klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Oregano würzen, fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Für die Kalbsbolognese:

Zwiebel, Knoblauch und Möhre schälen und fein würfeln. Sellerie putzen und ebenfalls würfeln. Kalbfleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Olivenöl erhitzen. Fleisch darin anbraten, Zwiebeln, Knoblauch, Möhre, Sellerie und Tomatenmark zugeben und ca. 4 Minuten andünsten. Portwein ablöschen und einkochen lassen. Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian und Salbei mit Küchengarn zusammenbinden und in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Paprika würzen. 200 g von der Tomatensauce untermischen (den Rest warm stellen) und alles ca. 1,5 Stunden sanft köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Für die Reismudeln:

In der Zwischenzeit Reismudeln in Salzwasser ca. 5 Minuten knapp gar kochen. Lauch putzen, waschen und kleinschneiden. Käse grob zerkleinern. Nudeln abgießen und mit Olivenöl mischen. Die Hälfte Lauch und Käse unterheben. Kräuter aus der Bolognese nehmen und abschmecken. Warm gestellte Tomatensauce auf Tellern verteilen. Bolognese und Nudeln darauf geben. Übrigen Käse darüber streuen und unter dem heißen Backofengrill goldbraun überbacken. Mit dem restlichen Lauch bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 24. September 2013