

Tomaten-Rotwein-Soße, Rind-Geschnetzeltes, Rosmarin

Für 4 Portionen:

500 g Spaghetti	500 g Geschnetzeltes	200 ml Rotwein
1 Zwiebel, rot	1 Dose Tomaten, stückig	140 g Tomatenmark
2 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe	Meersalz
Pfeffer	Cayennepfeffer	Butterschmalz
Rinderfond		

Wasser für die Pasta aufsetzen, wenn es kocht, reichlich salzen und die Pasta nach Packungsbeilage al dente kochen.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Rosmarin fein hacken.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, die klein geschnittene Zwiebel zugeben und andünsten. Das Rindfleisch in Streifen schneiden, in die Pfanne geben und kurz scharf anbraten. Das Tomatenmark zugeben und etwas mit anbraten, dann entfaltet sich das Aroma und die Süße kommt besser heraus. Die Tomaten mit Saft zugeben und mit Rotwein ablöschen. Falls die Sauce zu dick erscheint, noch etwas Rinderbrühe zugeben. Den gehackten Rosmarin dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. 20-30 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren.

Die fertige Pasta unabgeschreckt zur Sauce geben und unterheben.

Die Sauce schmeckt auch ohne Pasta mit frischem Baguette.

NN am 02. Dezember 2011