

Spaghetti mit Sauce bolognese

Für 4 Personen

Für die Bolognese:

1 Zwiebel	1 kleine Karotte	1 Stange Staudensellerie
500 g Rindfleisch	1 TL Puderzucker	2 EL Tomatenmark
150 ml kräftiger Rotwein	150 g passierte Tomaten	$\frac{1}{2}$ l Hühnerbrühe
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{4}$ TL getr. Oregano	$\frac{1}{4}$ TL getr. Rosmarin
$\frac{1}{4}$ TL getr. Thymian	$\frac{1}{4}$ TL getr. Bohnenkraut	2 gerieb. Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ TL gerieb. Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb	mildes Chilisalz
Pfeffer		

Für die Nudeln:

400 g Spaghetti	Salz	3 Scheiben Ingwer
300 ml Gemüsebrühe	1 EL kalte Butter	Außerdem
4 EL Parmesanspäne		

Für die Bolognese Zwiebel schälen, die Karotte putzen und schälen, den Staudensellerie putzen und waschen. Das Gemüse in 2 mm große Würfel schneiden. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in 1 cm große Würfel schneiden.

Den Puderzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hell karamellisieren und die Gemüswürfel darin etwas andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Den Wein dazugießen und die Flüssigkeit sämig einköcheln lassen.

Die Brühe und die passierten Tomaten hinzufügen und alles erhitzen, dann die Fleischwürfel dazugeben. Alles mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 2 Stunden mehr ziehen als köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Das Lorbeerblatt 15 Minuten vor Ende der Garzeit hinzufügen.

Zuletzt Kräuter, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale unterrühren, einige Minuten ziehen lassen und die Sauce mit Chilisalz und Pfeffer würzen.

Für die Nudeln die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser mit dem Ingwer, 3 Minuten kürzer als auf der Packung angegeben, garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, den Ingwer wieder entfernen.

Zum Servieren die Brühe in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die vorgegarten Spaghetti dazugeben und etwa 2 Minuten garen, bis sie fast die gesamte Flüssigkeit aufgenommen haben. Zuletzt die kalte Butter unterrühren.

Die Spaghetti auf vorgewärmte Pastateller verteilen und die Sauce bolognese darauf verteilen. Mit Parmesan bestreut servieren.

Alfons Schuhbeck am 16. Juni 2020