

## Pasta mit Enten-Bolognese

### Für 2 Personen

250 g Entenkeule ausgelöst	1 EL Olivenöl	1 Karotte
1 Stange Staudensellerie	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	80 ml Rotwein
150 ml Brühe	250 g Tomaten	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer
200 g Spaghetti	1 EL Butter	30 g Parmesan, frisch
2 Zweige Basilikum		

Die Entenkeule durch den Fleischwolf drehen. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Das Enten-Hackfleisch in dem Öl kurz scharf anbraten. Die Karotte schälen und würfeln, Staudensellerie ebenfalls würfeln, Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Gemüsegewürfel, Zwiebel und Knoblauch zu dem Hackfleisch geben und mit anschwitzen. Das Tomatenmark in dem Hackfleisch verteilen und mit anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und anschließend das Hackfleisch mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen und einkochen lassen. Die Tomaten und die Kräuter zugeben. Die Soße 1/2 Stunde bei schwacher Hitze leicht kochen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. am Schluss die Kräuter aus der Soße nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abschütten. Die heißen Spaghetti mit Butter anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefen Tellern anrichten und die Enten-Bolognese darüber geben. Mit Parmesan bestreuen und mit Basilikum garniert servieren.

Otto Koch Freitag, 13. November 2009