

Spaghetti Bolognese II

Für 4 Personen:

1 kg gem. Hackfleisch	3 m.-gr. Zwiebeln	2 m.-gr. Möhren
75 g Knollensellerie	1 Tube Tomatenmark	1 Dose Tomaten
1 pass. Tomaten	100 g Schmand	1 l Wein, weiß
1 l Gemüsebrühe	2,5 Lorbeerblätter	1 EL Oregano, gerebelter
Salz, Pfeffer, Zucker,	Parmesan	Oregano, frischer

Das Hackfleisch in einem großen Topf ohne Fettzugabe kräftig anbraten und anschließend auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Die Möhren, die Zwiebeln und die Sellerieknolle schälen, fein würfeln und im selben Topf anbraten. Das Tomatenmark dazu geben und kurz anrösten (nicht zu lang, sonst wird es bitter!). Das abgetropfte Hackfleisch wieder dazu geben und mit dem Gemüse vermengen. Gemüsebrühe, Weißwein und die passierten Tomaten dazu geben. Die geschälten Tomaten auf einem Sieb abtropfen lassen (Saft dabei auffangen) und anschließend fein hacken. Saft und gehackte Tomaten mit in den Topf geben. Die Lorbeerblätter, den gerebelten Oregano und etwas Zucker dazu geben. Die Sauce mindestens zweieinhalb Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen und im 10-Minuten-Takt umrühren. Sollte sie gegen Ende der Kochzeit zu dickflüssig werden noch etwas Wasser dazu geben. Durch die lange Kochzeit verdunstet die Flüssigkeit und die Sauce erreicht gegen Ende der Kochzeit eine richtige Saucenkonsistenz, wodurch kein Abbinden nötig ist. Sollte sie noch zu flüssig sein, einfach noch etwas länger köcheln lassen. Die Sauce vom Herd nehmen, den Becher Schmand einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Zum Servieren gekochte Spaghetti in eine Schüssel füllen, die Sauce darüber gießen und mit frisch geriebenem Parmesan und frischem Oregano anrichten. Die Sauce eignet sich auch sehr gut zum Einfrieren.

NN