

Spaghetti Bolognese V

Für 4 Personen:

300 g Hackfleisch	1 Zwiebel	1 rote Paprika
2 Knoblauchzehen	1 Chili-Schote	1 kleine Möhre
5 reife Tomaten	Tomatenmark	Rotwein, trocken
Oregano	Basilikum, Thymian	Olivenöl
Pfeffer, Salz	400 g Spaghetti	

Paprika und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Chili, Knoblauch und Möhre sehr fein hacken.

Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen; klein schneiden.

Pfanne auf höchster Stufe mit ca. 2 - 3 EL Öl erhitzen. Chili und Knoblauch kurz darin schwenken, bis das Öl leicht rötlich wird und nun die Zwiebeln und Paprika hinzugeben und kurz andünsten - eine Minute maximal. Danach das Hackfleisch hinzugeben und anbraten. Wenn keine rohe Stellen vom Hack mehr zu sehen sind, die sehr fein gehackten Möhren hinzugeben und noch ca 2 Min. auf höchster Stufe anbraten. Nun ca. 2 EL Tomatenmark hinzugeben und solange verteilen, bis es vollständig untergerührt ist; ungefähr ein Glas Rotwein hinzugeben. Das sollte jetzt so lange kochen, bis der Alkohol komplett verkocht ist und keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist. Es sollte eine richtig dicke Pampe entstanden sein. Nun die Tomaten hinzugeben und 2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 30 - 40 Min. einkochen lassen. Ab und zu umrühren. Unter Umständen muss Wasser (ca. 100 ml) nachgegossen werden - je nachdem wie dickflüssig es ist. Wenn die Tomaten vollständig verkocht sind und sich eine schön flüssige Sauce ergeben hat, darf die Sauce nach eigenem Ermessen mit den Gewürzen verfeinert werden. Ist die Sauce noch zu flüssig, mit Tomatenmark verdicken. Sauce auf niedrigster Stufe köcheln lassen, abschmecken und ggf. nachwürzen. Nudeln wie gewohnt zubereiten und mit der Sauce servieren.

NN