

Spaghetti bolognese

Für zwei Personen

Für die Bolognese:

500 g Rinderhackfleisch	1 Stange Sellerie	1 Karotte
1 mittelgroße Zwiebel	2 Knoblauchzehen	50 g Kirschtomaten
200 ml passierte Tomaten	1 Dose gehackte Tomaten	1 kleiner Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ kleine rote Chilischote	175 ml Rotwein
10 g dunkle Schokolade	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Nudeln:

300 g Weizenmehl	2 Eier	15 ml Olivenöl
1 Prise Salz		

Für die Garnitur:

4 Zweige Basilikum	50 g Parmesan
--------------------	---------------

Für die Bolognese:

Die Karotte und den Stangensellerie schälen. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen. Karotte, Sellerie und Zwiebel sehr fein hacken. Knoblauchzehen in sehr feine Scheiben schneiden und salzen. Mit der Rückseite des Messers zu einer feinen Knoblauchpaste zerdrücken. Olivenöl in Topf erhitzen. Karotten, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Rinderhack hinzu fügen und gleichmäßig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Überschüssiges Fett abschöpfen. Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Passierte und gehackte Tomaten aus der Dose hinzu fügen und etwas köcheln lassen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Lorbeerblatt in die Bolognese geben. Sauce mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Chili waschen, entkernen und fein hacken. Zusammen mit der Schokolade in Bolognese rühren. Kräuter aus der Sauce entnehmen.

Kirschtomaten waschen und in etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Kurz vor dem Servieren unter Bolognese heben.

Für die Nudeln:

Mehl und Salz in einer großen Schüssel miteinander vermischen. Eier verquirlen und zum Mehl geben. 100 ml Wasser und Öl einarbeiten. Teig fünf Minuten kneten. In Frischhaltefolie einschlagen und zehn Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit Nudelholz dünn ausrollen. Mit einem großen Messer in feine Spaghetti schneiden. Kurz antrocknen lassen.

Gesalzenes Wasser in großem Topf zum Kochen bringen. Nudeln kurz kochen, anschließend abschöpfen und gut abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Parmesan reiben. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Rheinwald am 28. November 2018