



Bolognese-Soße für Spaghetti

Die Hackfleisch-Soße mit Nudeln ist ein typisch italienisches Essen. Es ist das Lieblings-Gericht von vielen Menschen.



Es gibt dünne und dicke Spaghetti. Dünne sind schneller gekocht als dicke. Auf jeder Spaghetti-Verpackung steht, wie viel Minuten sie brauchen.



braucht Zeit



gehaltvoller



Sie brauchen (für 4 Personen):

- 500 Milli-Liter passierte Tomaten
- 3 Ess-Löffel Tomaten-Mark
- 200 Milli-Liter Geflügel-Fond
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauch-Zehen
- 2 mittel-große Möhren
- 2 Ess-Löffel Oliven-Öl
- 500 Gramm Hack-Fleisch
- 1 Päckchen Spaghetti
- Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer und Zucker



Bolognese-Soße für Spaghetti



1 2 Schalotten und 2 Knoblauch-Zehen schälen



2 Beides mit einem Messer in kleine Würfel schneiden



3 2 Möhren mit einem Schäl-Messer schälen, dann die Enden abschneiden



4 Beide Möhren mit einer Reibe kleinraspeln



5 2 Ess-Löffel Oliven-Öl in eine große Pfanne geben und auch auf höchster Stufe erhitzen



6 Schalotten-, Knoblauch und Möhren-Raspeln darin andünsten



7 Hack-Fleisch dazugeben und anbraten, dabei ständig umrühren bis es krümelig wird



8 3 Ess-Löffel Tomatenmark hinzugeben und die Herd-Platte auf niedrige Hitze herunterschalten



9 Nach 5 Minuten den Gefügel-Fond hinzugießen



10 Dann 500 Milli-Liter passierte Tomaten dazugeben und 20 Minuten einkochen lassen



11 Abschließend mit Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen – fertig!



12 Dazu 500 Gramm Spaghetti kochen: ungefähr 10 Minuten in kochendem Wasser mit etwas Salz