

# Spaghetti Bolognese mit echter Bolognese-Soße



## Das brauchst du (für 4 Portionen):

2-3 Packungen Spaghetti (je nach Packungsgröße)  
1 Zwiebel  
3 Möhren  
2-3 Stangen Stangensellerie  
500g Rinderhack frisch  
300g Tomaten  
250 ml Gemüsebrühe  
Bei Erwachsenen: ½ Glas trockenen Weißwein  
½ Glas Vollmilch  
Salz, Pfeffer  
Frisches Basilikum  
2 Esslöffel Tomatenmark

## So machst du´s richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebel in Würfelchen.
- 2.) Schneide die Möhren ebenfalls in Würfelchen.
- 3.) Schneide den Stangensellerie in kleine Scheibchen.
- 4.) Lass die Tomaten für zwei Minuten in kochendem Wasser kochen. So etwas nennt man „blanchieren“.
- 5.) Jetzt kannst du sie rausnehmen und die Haut leicht entfernen.
- 6.) Schneide sie dann in Viertel.
- 7.) Nimm einen großen Topf und dünste die Zwiebeln darin glasig. Am besten benutzt du dafür Olivenöl oder Butterschmalz.
- 8.) Gib nun das Tomatenmark hinzu.
- 9.) Gib das Rinderhack hinein und brate es scharf an.
- 10.) Lösche dann mit Gemüsebrühe ab.
- 11.) Gib nun die Möhren, den Sellerie und die Tomaten dazu.
- 12.) Lass das Ganze nun mindestens zwei Stunden (ohne Witz!) köcheln.
- 13.) Gieße immer wieder mit Wasser, Vollmilch oder abwechselnd etwas Weißwein nach, falls zu wenig Flüssigkeit im Topf ist.
- 14.) Würze am Ende mit Salz und Pfeffer sowie mit geschnittenem Basilikum.
- 15.) Koche nun die Nudeln nach Packungsanweisung al dente.

**Wichtigste Pasta-Regel: Eine gute Bolognese kocht 2 Stunden! Denn die Soße wartet auf die Nudeln, nie umgekehrt!**