

SPAGHETTI BOLOGNESE

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN



ZUBEREITUNG

1. Die Karotte, die Zwiebel und den Sellerie grob hacken und den Pancetta in Streifen schneiden. Alle zerkleinerten Zutaten miteinander vermischen und mit einer Moulinette gut zerkleinern.
2. Einen mittelgroßen Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze erhitzen. Sobald sich der Topf erwärmt hat, das native Olivenöl hinzugeben. Wenn das Öl warm ist, die Karotten-Zwiebel-Sellerie-Pancetta-Masse hinzufügen. Etwa zehn Minuten köcheln.
3. Jetzt das Rind- und Schweinehackfleisch hinzugeben und die Fleischstücke während des Kochens mit einem Holzlöffel zerkleinern. Als nächstes eine großzügige Menge Salz zusammen mit dem getrockneten Oregano und einem Glas Weißwein hinzugeben.
4. Die Sauce für ein paar Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren. Die Sauce fängt an zu blubbern, wenn der Wein verkocht ist. Tomatensauce und etwas Pfeffer hinzufügen und alles vermischen.
5. Zum Schluss ein Glas Wasser hinzufügen, mischen, den Topf schließen und 30 Minuten kochen lassen. Alle zehn Minuten umrühren. Nach 30 Minuten alles mit einem Holzlöffel gut vermischen. Noch einmal 30 Minuten mit offenem Deckel köcheln lassen und dabei alle zehn Minuten umrühren.
6. Dazu Spaghetti al dente servieren.

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 Selleriestange
- 1 Karotte
- 150 g Pancetta
- 500 g Rinderhackfleisch
- 200 g Schweinehackfleisch
- 500 ml passierte Tomaten
- Olivenöl
- 1 Glas Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- getrockneter Oregano

