

Jamie Oliver | Britische Bolognese mit Bier

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g mageres Rinder-oder Schweinehack (oder veganes Hack)
- 400 g Mischgemüse (gehackte Zwiebel, Karotte, Staudensellerie)
- 250 g braune Champignons
- 2 Dosen Eiertomaten à 400 g
- 2 Zweige Rosmarin
- 20 g Cheddar
- 500 ml Pale Ale (helles Bier)
- 250 g frische Lasagne-Teigblätter
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Einen großen, flachen beschichteten Schmortopf bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen.

Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Mit 1 EL Olivenöl in den Topf geben und knusprig braten. Das gehackte Gemüse zufügen und 10 Minuten unter Umrühren anbraten. Die Pilze putzen, fein hacken und mit dem Hack unter das Gemüse rühren. Das Hack dabei mit dem Kochlöffel zerteilen. Alles ca. 15 Minuten garen, bis alles goldbraun und karamellisiert ist.

Das Bier angießen und verkochen lassen. Dann die Tomaten und 1 Dose Wasser unterrühren und alles mit einem Kartoffelstampfer weiter zerdrücken. Bei mittlerer bis schwacher Hitze 1 Stunde köcheln lassen. Dabei immer mal wieder stampfen. Die Bolognese mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Den Lasagneteig entweder in 2 cm breite Streifen schneiden oder die Blätter aufeinanderstapeln und im Abstand von 5 mm parallel 2 cm lange Schlitze hineinschneiden. Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, herausnehmen und mit 2 Portionen Sauce vermengen. Die Sauce ggf. mit etwas Kochwasser verdünnen. Vor dem Servieren den Käse darüberreiben.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamie Oliver: 7 Mal anders