

Spaghetti bolognese



für 6 – 8 Personen

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

fein schneiden und in einer hohen Pfanne in Olivenöl anbraten

1-2 Stangen Lauch

in halbe Ringe schneiden und zugeben

350 g Rinderhackfleisch

zugeben und gut anbraten

1 Dose Tomatenmark

in der Pfannenmitte eine freie Fläche bilden und das Tomatenmark darin kräftig anschwitzen

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

nun alles gut vermischen und würzen

¼ l Rotwein

angießen, aufkochen lassen, verrühren

¼ l Hühnerbrühe

dito

2 Dosen Tomatenstücke

dito

Getrockneter Oregano, 1 kräftige Prise Zucker, Piment d'Espelette > gut würzen

Ca 1 Stunde sanft köcheln lassen, gelegentlich umrühren und abschmecken.

Servieren mit Spaghetti al dente, grünem Salat, baguette und einem Rotwein.

Guten Appetit!