

Christian Henze Makkaroni Bolognese

Donnerstag, 9. September 2021
Zutaten für 4 Personen

Dauer: 2,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Mediterran, Pasta, Feine Küche

Zutaten:

3	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
300 g	Eiertomaten
2	kleine Karotten
250 g	Staudensellerie
100 g	Pancetta oder durchwachsener Bauchspeck
3 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
250 g	Rinderhackfleisch
250 g	Kalbshackfleisch
1 EL	Tomatenmark
100 ml	Rotwein
500 ml	Fleischbrühe
1	Lorbeerblatt
2	Gewürznelken
1 EL	getrocknete Steinpilze
etwas	frisch geriebene Muskatnuss
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
500 g	Makkaroni
60 g	Parmesan
50 ml	Gemüsebrühe
100 g	Sahne

Zubereitung:

1. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Die Tomaten einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Dann den Strunk entfernen und die Tomaten in kleine Würfel schneiden.
4. Die Karotten und den Staudensellerie waschen, putzen und ebenfalls fein würfeln.
5. Den Pancetta klein schneiden.
6. Das Öl und die Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, den Pancetta darin anbraten. Das Hackfleisch in 2 Portionen dazugeben und gut anbraten. Dann Zwiebel, Karotten- und Selleriewürfel, den Knoblauch, Tomatenmark und die Tomatenwürfel dazugeben und nochmals gut anbraten.
7. Mit dem Rotwein ablöschen und den Wein fast vollständig einkochen lassen.
8. Mit der Brühe aufgießen.
9. Lorbeerblatt, Gewürznelken und getrocknete Steinpilze in ein Gewürzsäckchen geben und mit in den Topf geben.



10. Die Sauce mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer sowie Zucker würzen und ca. 2 Stunden sacht köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Vor dem Anrichten nochmals abschmecken und das Gewürzsäckchen entfernen.

11. In der Zwischenzeit in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Die Makkaroni im Salzwasser bissfest kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.

12. Parmesan fein reiben.

13. Kurz vor dem Servieren Gemüsebrühe und Sahne in einem Topf aufkochen, dann den Topf vom Herd ziehen, die Hälfte vom geriebenen Parmesan in die heiße, nicht mehr kochende Sahne-Brühe geben und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

14. Die Pasta mit der Hackfleisch-Sauce vermischen und auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Mit etwas frisch geriebenem Parmesan bestreuen und die schaumige Parmesansauce darüber geben.

Pro Portion: 985 kcal / 4120 kJ
95 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß, 41 g Fett