

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 10.09.2019**

**Orecchiette mit Sauce Bolognese**

**Für 4 Personen**

**Zutaten:**

1 große Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Möhren  
 2 Stangen Staudensellerie  
 1 Peperoncini, rot  
 2 EL Butterschmalz  
 500 g Hackfleisch  
 (halb und halb oder Rinderhack)  
 Zucker  
 1 EL Tomatenmark  
 1 Lorbeerblatt  
 2 Stiele Thymian  
 Salz  
 Pfeffer  
 850 g Tomaten, aus der Dose  
 100 ml Rot- oder Weißwein  
 250 ml Rinderbrühe oder -fond  
 2 Tomaten, mittelgroße  
 500 g Orecchiette  
 (oder Penne oder Tagliatelle)  
 4 Stiele Basilikum



**Zubereitung**

1. Zwiebeln und Knoblauch abziehen.
2. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch hacken.
3. Möhren und Sellerie putzen, abbrausen und fein würfeln.
4. Peperoncini halbieren, entkernen und sehr fein hacken.
5. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Den Knoblauch nicht mit andünsten, sondern erst den Knoblauch mit den Möhren und dem Sellerie dazugeben.
6. Möhren, Sellerie zugeben und ca. 8 Minuten braten und herausnehmen.
7. Übriges Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch darin krümelig braten, bis sich Röststoffe bilden und die Flüssigkeit verdampft ist.



8. Anschließend mit etwa 1 TL Zucker bestreuen und das Tomatenmark unterrühren. Alles weitere ca. 3 Minuten braten.

9. Frische Tomaten abbrausen und fein würfeln.

10. Lorbeer und grob zerzupfte Thymianstiele zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

11. Dosentomaten und frische Tomaten, Peperoncini, Wein und Brühe zugeben. Alles ca. 1-2 Stunden köcheln lassen. (Falls die Soße zu dick ist, nach Bedarf noch etwas Flüssigkeit: Brühe oder Tomatensaft zugeben).

12. Orecchiette in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

13. Tomaten unter die Bolognese mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

14. Basilikumblättchen fein schneiden.

15. Orecchiette abgießen und sofort mit der Bolognese anrichten. Mit Basilikum bestreuen. Nach Belieben noch etwas Parmesan darüber hobeln.

Tipp: Damit das Hackfleisch beim Anbraten nicht zu viel Wasser auslässt, das Fleisch vorab aus dem Kühlschrank nehmen und auf einem Teller oder Servierteller ausdampfen lassen.