

Spaghetti nach Tim\'scher Art bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 300 gr Hackfleisch, 1 große Dose Dosentomaten, 0,248 Bund Stangensellerie, 2 Karotten, 2 Zwiebeln, 200 ml Rotwein, 1 Esslöffel Tomatenmark, 1,5 TL Gewürznelken, 1,5 Zehen Knoblauch, 0,5 Teelöffel Thymian, 1 Teelöffel Oregano (zerrieben), 1,5 Chilischote, 1 Lorbeerblatt.

Die Vorbereitungen:

Stangensellerie der Länge nach vierteln, und in feine Streifen schneiden. Karotten mit Sparschäler häuten, und mit einer gröberen Reibe zerraspeln. Zwiebel halbieren, der Länge nach einschneiden und rechtwinkling dazu in Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Das zerkleinerte Gemüse mit etwas Olivenöl und Salz in einen Topf geben und bei schwacher Hitze dünsten lassen.

Nudelwasser aufsetzen. Dabei kommen ca. 8 Liter Wasser auf 1 kg Spaghetti.

Hackfleisch in einer angesichts der in Aussicht stehenden Menge angemessen voluminösen Pfanne mit reichlich Olivenöl anbraten. Dabei das Hack nach und nach in die Pfanne geben, so daß es nicht anfängt im eigenen Saft zu kochen. Wenn das Hack gut durchgebraten ist, das Tomatenmark und den feingehackten Knoblauch hinzugeben, und eine Weile mitbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Nun das gedünstete Gemüse zum Hackfleisch geben und ein Teil des Rotweins übergießen. Den Thymian, sowie die Gewürznelken, die gut zerkleinerten Chilischoten und das Lorbeerblatt unterrühren. Weiter erhitzen.

Die Dosentomaten gut abgießen, und - so vorhanden - Schalenrest und das Stielende entfernen. Tomaten zerdrücken und der Sauce beimengen.

Die Sauce mindestens 15 Minuten unabgedeckt köcheln lassen. Dabei immer wieder mit Rotwein abgießen, bis dieser verbraucht und die Sauce eine dickflüssige, aber nicht zu körnige Konsistenz bekommt. Mit Oregano, Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Wasser sollte inzwischen kochen. Nun das Salz ins Wasser geben, und zwar 1 Teelöffel auf 500 gr Nudeln. Die Nudeln sowie etwas Olivenöl in das gezalzte Wasser geben. Gut umrühren, und je nach Packungsangabe 5-15 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Als Gemüsebeilage kann gebratene Paprika oder Zucchini serviert werden.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de