

Hackfleisch Rezepte

Hackfleischsoße Mit Steinpilzen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hackfleisch, Nudel, Sauce, Scharf

10 g	getrocknete Steinpilze			Salz
100 g	Speck, durchwachsener			Pfeffer
1	Möhre (75 g)	1	Dose	Tomaten, klein (400 g
100 g	Staudensellerie			-Füllmenge)
1	Zwiebel	200 ml		Brühe
1	Knoblauchzehe	200 ml		Rotwein
500	Hackfleisch, gemischtes	2		Zweige Thymian
30 g	Butterschmalz	50 g		Parmesankäse, frisch
2	Essl. Tomatenmark			-gerieben
1	Chilischote, getrocknet			

Außerdem

400 g Spaghetti

1. Steinpilze in heißem Wasser ca. 30 Minuten einweichen. Speck würfeln. Gemüse putzen, waschen, fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln.
2. Hackfleisch Portionsweise im heißen Fett krümelig anbraten. Steinpilze ohne Einweichflüssigkeit und Gemüse kurz mit braten. Tomatenmark zufügen, anschwitzen. Chilischote hineinbröseln. Würzen.
3. Tomaten mit Flüssigkeit, Brühe, Wein und Thymianblättchen zugeben. Bei geringer Hitze ca. 1 1/2 Stunden Röcheln lassen.
4. Inzwischen Nudeln kochen (siehe unten). Soße abschmecken. Mit Spaghetti anrichten. Käse dazu reichen.