

Hackfleisch Rezepte

Spiralen Mit Hackfleischsauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hackfleisch, Lauch, Nudel, Teigware

500 g Bunte Spiralen oder andere
- Nudeln

Salz
2 Essl. Öl

FÜR DIE HACKFLEISCHSAUCE

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Essl. Rosmarinnadeln
1 Essl. Thymianblättchen
350 g Porree
3 Essl. Olivenöl
300 g Rinderhackfleisch

Salz
Pfeffer
250 ml Brühe
250 ml Rotwein
400 g Dose Tomatenstücke
2 Lorbeerblätter
Zucker

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, fein hacken. Kräuter waschen, trocken tupfen und hacken. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Öl erhitzen, Hackfleisch krümelig anbraten. Würzen. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter zugeben, kurz andünsten.

Brühe, Wein, Tomaten mit Flüssigkeit und Lorbeerblätter zugeben, bei geringer Hitze ca. zwanzig Minuten köcheln lassen. Porree zehn Minuten mitgaren. Lorbeerblätter herausnehmen. Sauce abschmecken.

Nudeln nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser mit Öl kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Nudeln und Sauce anrichten. Eventuell mit Thymian garnieren.

Tipp: Damit die Sauce einen kräftigen Geschmack bekommt, muss das Hackfleisch richtig angebraten werden: Fett in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin nacheinander in kleinen Portionen anbraten. So tritt kaum Fleischsaft aus, das Fleisch wird richtig braun und nicht trocken.