Hausgemachte Lieblingsbolognese

Zutaten

- 80 g Zwiebeln
- 200 g Karotten
- 200 g Sellerie
- 250 g Lauch
- 50 g Butterschmalz
- 500 g Rinderhackfleisch
- 60 g Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- 1 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 200 ml Wasser
- 125 ml Weißwein, trocken
- 200 ml Milch
- 500 g Spaghetti
- etwas Pfeffer
- etwas Muskat
- 4 Stängel Basilikum
- etwas Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Karotten und Sellerie putzen, waschen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden.

2. In einem Topf oder einer großen Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Rinderhackfleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Gemüse und die Zwiebelwürfel zugeben und mit anbraten.

3. Tomatenmark zugeben und mit anrösten. Lorbeerblatt und Gewürznelke zugeben.

4. MAGGI Klare Fleisch Suppe in kochendem Wasser auflösen und zusammen mit dem Weißwein nach und nach zugießen und etwas einköcheln lassen. Heiße Milch ebenfalls zugießen. Mit Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken.

5. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 2 Stunden (wer viel Zeit hat, gerne auch etwas länger!) köcheln lassen. Die letzte halbe Stunden den Topf- oder Pfannendeckel abnehmen und offen fertig kochen.

6. Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Abgießen und mit der Sauce anrichten. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Basilikumblätter und Parmesan dazu servieren. Dieses tolle Rezept wurde von einer Verbraucherin entwickelt.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	67 g
Energie	609 kcal
Fett	23 g
Protein	31 g

142 Minuten

6 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de