



Keller's Rezeptdienst

Nr. 25	Januar	2005
Spaghetti Bolognese		

ZUTATEN: für 6 - 8 Personen

- 600 - 700 g gehacktes Rindfleisch
- 250 g Schweinsbratwurstbrät beim Metzgermeister vorbestellen oder gehacktes Schweinefleisch
- 200 g Zwiebeln, gehackt
- je 2 Selleriestangen und Rüebl, gehackt
- je 2 El Olivenöl und Butter oder Speisefettcrème "Maître Boucher"
- je 1 El Thomy Tomatenpüree und Thomy Senf
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 - 2 dl Vollmilch
- 3 dl Weisswein
- 1 Dose Pelati mit Saft

ZUBEREITUNG

1. Im Schmortopf Zwiebeln in Öl oder Speisefettcrème glasig anziehen. Sellerie und Rüebl kurz mitdünsten.
2. Fleisch und Brät mit Tomatenpüree, Senf und etwas Muskat braun anbraten. Salzen und pfeffern.
3. Milch zugiesen und unter Wenden verdampfen lassen. Wein zugiesen und verdampfen lassen. Pelati untermischen. Sauce mindestens zwei Stunden bei kleinster Hitze simmern lassen.
4. Mit Spaghetti mischen und heiss servieren. Dazu geriebener Parmesan oder Sbrinz anbieten.

Januar-Aktion: Kaufen Sie jetzt 1 kg Hackfleisch-Aktion und Sie erhalten die Spaghetti gratis dazu.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg