



Keller's Rezeptdienst

Nr. 97	Januar	2011
Spaghetti Bolognese		

ZUTATEN: für 6-8 Personen

600 - 700 g gehacktes Rindfleisch
250 g gehacktes Schweinefleisch
200 g Zwiebeln, gehackt
je 2 Selleriestangen und Rüeblj,
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

Januar-Aktion:
Kaufen Sie jetzt 1 kg Hackfleisch
und Sie erhalten 500gr Spaghetti
gratis dazu.

Zubereitung

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

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg