

Hackfleischsugo, klassisch

Saucen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ **Stunde**
Zubereitungszeit: 75 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		6 - 8
Rinderhackfleisch	g	500
Olivenöl	EL	2 + 4
Zwiebeln	St.	1-2
Möhre	St.	1
Bleichselleriestangen (auch Knolle)	St.	2
Knoblauchzehen	St.	4
Tomatenmark	EL	1-2
Geschälte Tomaten, gr. Dose	St.	1
Salz, Pfeffer		
Oregano, getrocknet	TL	2
Weißwein	ml	125
Hühnerbrühe	ml	250
Petersilie, glatt	Bund	1
Parmesan	g	100

VORBEREITEN:

1. Zwiebeln fein hacken.
2. Möhre in feine Streifen schneiden.
3. Sellerie in feine Scheibchen (Knolle in feine Streifen) schneiden.

4. Knoblauch fein würfeln.
5. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.
6. Parmesan reiben

ZUBEREITUNG:

1. Hackfleisch zerbröseln in einer großen Pfanne **kalt** aufsetzen. Mit Öl beträufeln. Jetzt Herdplatte auf stärkste Stufe stellen und Fleisch beim Anbraten solange rühren bis es seine rote Farbe verloren hat und krümelig geworden ist.
 2. Zwiebeln in Pfannenmitte in etwas heißem Öl andünsten. Möhren, Sellerie und Knoblauch zufügen. Alles mischen und bei reduzierter Hitze sanft mit dünsten.
 3. Tomatenmark in Pfannenmitte in etwas heißem Öl anrösten. Die geschälten Tomaten mit Saft zufügen. Alles gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
 4. Wein und die Hälfte der Hühnerbrühe angießen. Offen eine Stunde sanft schmoren. Die Sauce darf dabei nicht ansetzen. Immer wieder etwas von der verbliebenen Brühe zufügen. Vorsicht! Sauce soll nicht zu suppig werden.
 5. Sauce vom Feuer nehmen, die Hälfte des geriebenen Parmesans und die Petersilie unterrühren und zusammen mit Spaghetti sowie dem restlichen Parmesan servieren.
- *Je mehr von der Sauce hergestellt wird, desto besser ist ihr Geschmack; besonders wenn sie wieder aufgewärmt worden ist. Die Sauce kann im Kühlschrank einige Tage, eingefroren einige Monate aufbewahrt werden.*