

Spaghetti mit Lamm-Bolognese

 happy-mahlzeit.com/2020/01/27/spaghetti-mit-lamm-bolognese/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Lammhackfleisch
- 150 g Schalotten
- 100 g Karotten
- 100 g Fenchel
- 100 g Sellerie
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück Schwarte vom Parmaschinken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Salbei
- 250 g Dosentomaten, entkernt
- 250 ml Rotwein
- 100 ml roter Portwein
- 1 EL Pflaumenmus
- 1 EL alter Balsamico
- 50 g Butter
- 1 EL Thymianblättchen
- 1 Stück Parmesan
- 800 g Spaghetti
- Olivenöl zum Braten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Wasser zum Aufgießen

Zubereitung:

Das Lammhackfleisch in Olivenöl scharf anbraten, salzen und pfeffern.

Schalotten, Karotten, Fenchel, Sellerie und Knoblauch putzen und in Würfel schneiden. Das gewürfelte Gemüse im Topf in Olivenöl mit der Parmaschinkenschwarte anbraten, salzen und pfeffern. Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian und Salbei sowie die entkernten, grob zerkleinerten Dosentomaten dazugeben. Mit Rot- und Portwein ablöschen. Alles auf kleiner Temperatur ca. 1 Stunde köcheln lassen und dabei immer wieder mit etwas Wasser auffüllen. Mit Pflaumenmus, alten Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti bissfest kochen und zum Servieren die Lamm-Bolognese über die Pasta geben. Ein g großzügiges Stück Butter darauf schmelzen lassen, mit Thymianblättchen garnieren und geriebenen Parmesan dazu reichen.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Pasta-Saucen