



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Spaghetti Bolognese hausgemacht ohne Fixtüte

500 g Hackfleisch (z. B. Schwein, Rind)  
500 ml Rotwein  
1 Pkt. Tomaten, passiert  
2 rote Zwiebeln  
3 Lorbeerblätter  
3 Karotten  
1/4 Sellerie  
2-3 Zehen Knoblauch  
je 1-2 TL Oregano, Thymian, Majoran  
2 Kartoffeln, gekocht  
500 ml Gemüsebrühe  
Salz und Pfeffer



**Spaghetti Bolognese ohne Fixtüte  
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD  
Website**

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die Karotten und den Sellerie klein würfeln. Das Hackfleisch anbraten. Die Zwiebel zufügen und glasig werden lassen. Die Karotten, Sellerie, die klein geschnittene Kartoffel, die Lorbeerblätter und den klein gehackten Knoblauch zufügen, mit ca. 500 ml Gemüsebrühe auffüllen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Jetzt den Wein angießen und die passierten Tomaten zufügen. Die Soße auf kleiner Flamme einkochen lassen, ca. 2 Stunden. Die Soße darf nicht mehr flüssig sein. Ca. 30 Minuten vor Ende der Kochzeit die restlichen Kräutern hinzufügen und die Bolognese mit Salz und Pfeffer abschmecken.