



Klassische Spaghetti Bolognese

Zeit gesamt
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit
🍳 50min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Karotten	2 St.
Stangensellerie	2 St.
Öl	3 EL
Meersalz	
Speckstreifen	100 g
Hackfleisch, gemischt	600 g
Tomatenmark	2 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Milch	100 ml
Gemüsebrühe	100 ml
Tomaten, geschält aus der Dose	400 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Spaghetti	500 g
Parmesan	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb, feine Reibe

1. Für die klassische Bolognese die Zwiebel schälen und fein würfeln. Karotten und Stangensellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem großen Topf Öl und eine große Prise Meersalz erhitzen und Speckstreifen bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Dann Zwiebeln und Stangenselleriewürfel zugeben und ca. 3 Min. unter Rühren mitbraten. Anschließend die Karottenwürfel zugeben und 2 Min. mitbraten.
3. Nun das Hackfleisch mit in den Topf geben und unter Rühren anbraten. Anschließend Tomatenmark einrühren und mit Weißwein ablöschen. Mit einem Schuss Milch, Gemüsebrühe und geschälten Tomaten auffüllen und mit Pfeffer würzen.
4. Die klassische Bolognese ca. 2 Std. bei niedriger Hitze köcheln. Dabei gelegentlich Umrühren und immer mal wieder einen kleinen Schuss Milch hinzugeben.
5. Etwa 20 Min. vor Ende der Garzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 8–9 Min. bissfest kochen und anschließend in einem Sieb abgießen.
6. Die klassische Bolognese nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Spaghetti auf Teller anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Guten Appetit!

Info: Die Milch macht die klassische Bolognese cremig und sorgt für einen runden Geschmack.

Tipp: Es lohnt sich eine größere Menge Bolognese zu kochen und diese nach dem Abkühlen einzufrieren. Anstelle von Spaghetti passen auch Tagliatelle hervorragend zur klassischen Bolognese.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1094 kcal
Kohlenhydrate	106 g
Eiweiß	52 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	49 g