

Klassischer Hackfleischsugo

Diese Sauce schmeckt um so besser, je größer die Portion ist - und: wenn sie wieder aufgewärmt wird. Deshalb also ruhig eine ganze Menge davon zubereiten, eine doppelte Portion etwa! Sollten nicht genügend Gäste da sein, im Kühlschrank einige Tage, im Gefrierfach einige Monate aufbewahren!

Für 6 bis 8 Personen:

500 g Rinderhackfleisch
2 EL Olivenöl
1-2 Zwiebeln
1 Möhre
2 Selleriestängel
3-4 Knoblauchzehen
1-2 EL Tomatenmark
1 große Dose geschälte Tomaten
Salz
Pfeffer
1 TL getrockneter Oregano
eventuell etwas Fleischbrühe oder trockener Weißwein
glatte Petersilie
50 g frisch geriebener Parmesan
3-4 EL Olivenöl
ca. 1/8 l Hühner- oder Gemüsebrühe

Das Hackfleisch in die kalte Pfanne geben, mit Olivenöl beträufeln und jetzt die Herdplatte auf stärkste Stufe stellen. Dabei röstet das Fleisch, von unten immer stärker erhitzt, besonders schonend. So lange unter Rühren scharf braten, bis es seine rohe Farbe verloren hat und krümelig geworden ist.

Die Zwiebel fein hacken und im heißen Öl andünsten. Die Möhre schälen, auf dem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln. Die Selleriestängel in feine Scheibchen schneiden und den Knoblauch fein würfeln. Alles in die Pfanne geben auf nunmehr kleinem Feuer sanft mitdünsten. Schließlich das Tomatenmark sowie die geschälten Tomaten mitsamt ihrem Saft hinzufügen.

Alles mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Ohne Deckel auf kleinem Feuer leise mindestens eine halbe Stunde, besser sogar noch länger schmoren. Es darf jedoch nichts ansetzen. Wenn nötig, immer wieder mit einem Schuss Brühe oder Wein loskochen, die Sauce dabei aber auf keinen Fall flüssig werden lassen. Die Sauce schließlich vom Feuer ziehen, erst dann die gehackte Petersilie und den Käse unterrühren.

Die frisch gekochten Spaghetti auf vorgewärmten Tellern anrichten, jeweils einen dicken Klecks Hackfleischsauce obenauf setzen. Zusätzlich Butter und frisch geriebenen Käse auf den Tisch stellen, damit sich jeder Gast nach Belieben davon als Würze nehmen kann.