



Sauce Bolognaise

Rezept: Luzifer Lübeck

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Gem. Hack
- 1 kleine Gemüsezwiebel in grobe Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe in sehr feinen Würfel geschnitten
- 3 Esslöffel Tomatenmark
- ½ Liter passierte Tomaten
- 200ml Leitungsbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- Basilikum, Oregano, Thymian
- Salz und Pfeffer
- Prise Zucker
- Oliven Öl zum anbraten
- 1 Topf, 1 Pfanne

Die Zwiebelwürfel zusammen mit dem Knoblauch (im Topf) in etwas Oliven Öl anschwitzen (leicht anbraten). Zeitgleich das Hackfleisch in einer Pfanne scharf anbraten und kräftig mit Salz/Pfeffer würzen. Das Tomatenmark, zzgl. Prise Zucker zu den Zwiebeln dazu geben. Nun das angebratene Hackfleisch mit in den Topf geben und weiterhin köcheln lassen. Den Bratensatz in der Pfanne mit 200 ml Leitungsbrühe (Wasser) ablöschen und dieses zusammen mit den passierten Tomaten auf das Hackfleisch geben. Mit einer Prise Oregano, Basilikum und ein wenig Thymian würzen und gut durchkochen. Nun zum Schluss mit Salz und Pfeffer und eventuell Kräutern abschmecken.

Vorsicht: Nicht mit Kräutern überwürzen! Zuviel Oregano gibt den typischen Miraculi Geschmack.



Crespelle al Forno

Die Kalte Bolognaise mit gegarten Blattspinat und Schafskäsewürfel vermengen. Pro Person 2-3 mini Pfannkuchen zubereiten und diese mit der Masse füllen. In eine Feuerfeste Form einlegen, mit etwas Tomatensauce angießen und mit geriebenen Käse bestreuen. Bei mittlerer Hitze im Ofen überbacken ...