

Lanstroper Rinderhack-Bolognese

Wir in Lanstrop mögen es gerne italienisch. Gerade die Jugendfeuerwehr lässt sich für unser Bolognese Rezept begeistern – aber auch „die Großen“ sind immer wieder überzeugt. Zugegeben: Für 20 Portionen braucht man das passende Equipment, wie es die Fotos vom diesjährigen Berufsfeuerwehrtag der Jugendabteilung beweisen.

Mit einer haushaltsüblichen Pfanne kommt man da nicht weit. Das Rezept lässt sich aber auch gut für weniger Personen umsetzen. Viel Spaß beim Nachkochen und vor allem: Guten Appetit!

Die Zutaten für 20 Portionen:

2,5kg Spaghetti
250ml Olivenöl (nach Bedarf auch mehr)
10 Zwiebeln
1 Knolle Knoblauch (nach Belieben auch mehr)
2,5kg Hackfleisch vom Rind
30 Tomaten
5 Tuben Tomatenmark
10TL Oregano
Salz
Pfeffer
Zucker
Frischer Parmesan

Die Zubereitung:

Die Spaghetti in Wasser mit Salz wie gewohnt bis zur gewünschten Bissfestigkeit kochen.

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Die Zwiebeln in Olivenöl braten, nach kurzer Zeit den Knoblauch dazugeben. Wenn die Zwiebeln glasig sind, das Hackfleisch dazugeben und gut durchbraten.

Die Tomaten vom Strunk befreien, ebenfalls klein schneiden und dazu geben. Danach 15 Minuten bei geringer Hitze schmoren lassen. Die Pfanne dabei nach Möglichkeit abdecken. Tomatenmark sowie eine gute Portion Olivenöl dazugeben. Das Ganze aufkochen lassen. Wenn die Soße zu dickflüssig wird, kann man Wasser dazugeben. Abermals aufkochen lassen.

Dann reichlich Oregano dazu, gut salzen und pfeffern. Zum Schluss noch eine Prise Zucker.

Mit frisch geriebenem Parmesankäse servieren.







