



Spaghetti mit Kalbshackfleisch

Wichtig ist die Wahl des richtigen Hackfleisches: Es sollte von der Kalbsbrust sein, denn dieses ist gut von Fett und Bindegewebe durchzogen. Es muss einige Zeit geschmort werden, dann wird das Hackfleisch schön weich und geschmeidig. Den Grundgeschmack der Sauce liefert der aromatische und vor allem ganz trockene Wermut Noilly Prat, dazu Sauerrahm und zum Schluss wenig Tomate und Basilikum.

Zutaten (1 Portion)

20g Zwiebel
8cl Noilly prat
2El Sauerrahm ca. 40g
1 Piccadilly-Tomate
4-5 Blätter frischer Basilikum
 Salz und Pfeffer

80g Spaghetti
 Salzwasser

Zubereitung

Zwiebel hacken und zusammen mit dem Hackfleisch heiss anbraten. Das Hackfleisch kann man klumpenweise zugeben, es darf aber in den ersten Minuten nicht bewegt oder zerstoßen werden, denn dann würde es Saft ziehen. Nach ca. 3-4 Minuten Noilly Prat dazugießen und etwas einkochen lassen. 1 El Sauerrahm und knapp 1 dl Wasser zugeben aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch 30 bis 45 Minuten köcheln lassen, nach Bedarf Wasser zugiessen, damit die Sauce immer leicht flüssig bleibt.

Zum Schluss nochmals 1 El Sauerrahm, die klein gewürfelte Tomate und den in Streifen geschnittenen Basilikum zu geben. Etwas vom Basilikum und der Tomate zur

Dekoration beiseite stellen.

Sobald das Hackfleisch gar ist, Spaghetti in Salzwasser kochen, abgiessen und zur Sauce geben, in der Pfanne gut vermischen. Anrichten und mit Basilikum und Tomate garnieren.





