Ghackets "Orlando" mit Engelhaar

Kein Ghackets mit Hörnli! Engelhaar begleitet das italienisch angehauchte Hackfleischgericht. Capelli d'Angelo, das sind die dünnsten Spaghetti die es gibt. Sie werden vor allem als Suppeneinlage verwendet, schmecken mit ihrer ganz feinen Art ausgezeichnet zu Saucengerichten.

Das Ghackets habe ich mit reichlich Pancetta und Zwiebel angebraten, dann mit Passata di Pomodoro und Rotwein geschmort. Während den letzten 10 Minuten schmorte ich feingegeschnittenen Cicorino rosso mit. Er gibt dem Ghackets eine feinbittere Note und macht es so richtig vollmundig.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Hackfleisch (Rind)
80g	Pancetta (gewürzt mit Paprika)
1	mittelgrosse Zwiebel
2	Knoblauchzehen
3El	Passata di Pomodoro
1dl	kräftiger Rotwein
1,5dl	Hühnerbouillon
	Thymian und Pfeffer
	Cicorino rosso
150g	Capelli d'Angelo

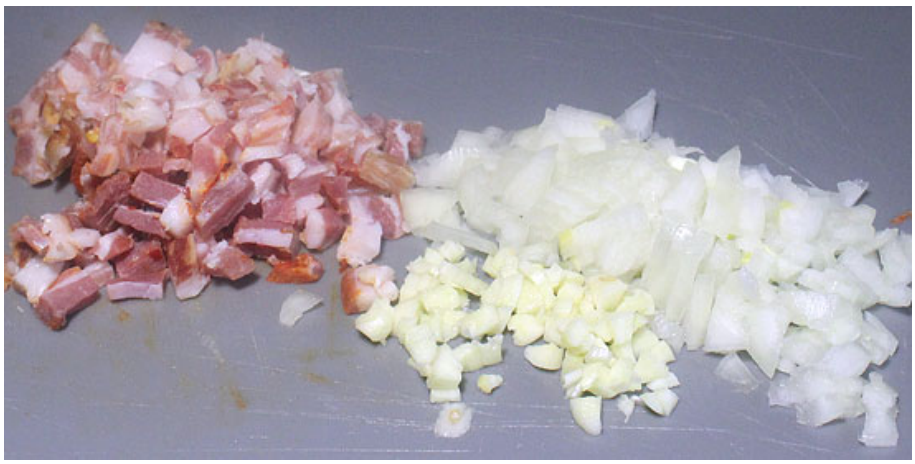
Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch nicht zu fein hacken. Pancetta in kurze, schmale Streifen schneiden. Alles zusammen in die heisse Bratpfanne geben und ca. 1-2 Minuten braten. Hackfleisch darauf verteilen und ca. 3-4 Minuten mitbraten ohne es zu bewegen (Da es sonst Wasser zieht).

Grössere Mengen portionenweise anbraten.

Hackfleisch mit der Bratschaufel wenden, aber nicht darin stochern, weitere 2-3 Minuten braten. In der Mitte eine Fläche freischaufeln und die Passata zugeben. Nochmals ca. 2 Minuten braten, dann alles vermischen und den Rotwein dazugiessen. Thymian (ca. 1/2Tl) und Pfeffer zugeben. Sobald der Rotwein etwa zur Hälfte eingekocht ist, Bouillon zugiessen und zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen.

Cicorino in feine Streifen schneiden (ca. 1 gute Handvoll). Davon 2/3 zum Hackfleisch geben und einrühren. Vor dem Anrichten 10 Minuten offen köcheln lassen.

Capelli d'Angelo in Salzwasser ca. 4-5 Minuten kochen. Abgiessen und sogleich mit wenig Olivenöl vermischen.

Capelli und Gehacktes nebeneinander anrichten und das Gehackte mit dem Rest des Cicorino rosso bestreuen.