Leberspaghetti mit Bolognese

Nudel-Gerichte » Spaghetti&Linguine

Zutaten (4 Personen)

» 100g Tomatenmark
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 200g Schalotte(n)
» 3 Knoblauchzehe(n)
» 250g Staudensellerie
» 300g Möhre(n)
» 200g Hähnchenleber
» 3EL Olivenöl
» 250g gem. Hackfleisch
» 1 Bd. Petersilie
» 125ml trockener Rotwein
» 125ml Instant-Gemüse-Brühe
» 800g Dose Tomate(n)
» Salz
» Pfeffer
» 1 kl. Bd. Majoran
» 500g lange Spaghetti
» etwas Parmesan

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch pellen und in feine Würfel schneiden. Sellerie und Möhren putzen und in der Küchenmaschine kleinhäckseln. Die Geflügelleber sehr fein würfeln.

2. Das Öl in einem schweren Topf erhitzen Gemüse darin anschwitzen. Leber, Hack, Lorbeer und Petersilie dazugeben und eine Minute unter Rühren mit dünsten. Rotwein und Brühe angießen und fast vollständig einkochen lassen.

3. Die Tomaten zerdrücken und mit ihrem Saft zum Fleisch geben. Bei sehr milder Hitze ca. 1 Stunde mit angewinkeltem Deckel köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende der Garzeit den Majoran fein schneiden und unter die Sauce mischen.

4. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Abgießen und mit der Bolognese und dem geriebenen Parmesan servieren.