
Typ: Pasta

Quelle: Degner, Italienische Küche

Bemerkungen: Mar 2010: Fenchelsamen macht sich sehr gut. Zu viel Sahne ist nicht gut; eher weniger als angegeben.

Zutaten: 50 g Speck (lieber Dörrfleisch)
1 Zwiebel,
1 Möhre,
1 Stange Sellerie,
100 g Schweinefleisch,
100 g Rindfleisch,
100 g roher Schinken
(alternativ 500 g Rinderhack)
15 g getrocknete, eingeweichte Pilze (optional)
50 g Butter, origano,
1 Eßlöffel Tomatenmark
Kiste mit Tomatenstücken oder Dose Tomaten
1/8 l Fleischbrühe,
1 Glas Rotwein, Salz,
1/2 Glas Milch oder Sahne,
Pfeffer

Rezept: Speck, Zwiebel und Möhre in kleine Würfel schneiden, die Stange Sellerie in kleine Scheibchen. Fleisch und Schinken durch den Fleischwolf passieren. Die Pilze fein hacken. Die Speckwürfel in 50 g Butter glasig braten, Zwiebelwürfel und Gemüse hinzufügen und kurz mit durchrösten. Das Fleisch zu dem angebratenen Speck-Gemüsegemisch geben, ebenfalls mit durchbraten und die feingewiegten Pilze, origano und Tomatenmark mit dem Fleisch verrühren. Mit Fleischbrühe und Rotwein aufgießen, Tomatenstücke dazu, salzen und zugedeckt 40 Minuten bei leichter Hitze kochen lassen. Hin und wieder umrühren, damit die Sauce nicht ansetzt. Nach 40 Minuten die kochende Milch oder Sahne an die Sauce geben und im offenen Topf durchkochen lassen, bis sich die Milch oder Sahne mit dem Fleisch verbunden hat. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Man kann anstelle der getrockneten Pilze einen in kleine Würfel geschnittenen schwarzen Trüffel mit der Sauce kochen.