

**Typ:** Pasta

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** 20 Dez 19: getrocknete Steinpilze verwendet.

**Zutaten:** 4 Portionen  
40 g getrocknete gemischte Pilze,  
500 g frische Pilze (z. B. Shiitake, Champignons),  
1 Zwiebel,  
1 Knoblauchzehe,  
1 Möhre,  
100 g Sellerieknolle,  
1-2 rote Chilischoten,  
2 EL Öl,  
500 g gemischtes Hackfleisch,  
Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer, Oregano  
1-2 EL Tomatenmark,  
150 ml trockener Weißwein (oder Brühe),  
1 Zimtstange,  
35 g Brot (vom Vortag),  
200 ml Milch,  
2 EL Creme fraiche,  
1 Bund Petersilie;  
250 g dicke Bandnudeln (z. B. Pappardelle)

**Rezept:** Getrocknete Pilze gründlich abspülen und in 600 ml lauwarmem Wasser etwa 20 Minuten einweichen lassen.

Frische Pilze putzen, die Stielenden abschneiden und die Pilze eventuell kleiner schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Mohre und Sellerie schälen und fein würfeln. Chilischote abspülen und längs einschneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen. Hackfleisch zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und goldbraun braten. Herausnehmen. (Bemerkung WG, 20 Dez 19: Herausnehmen überflüssig.)

Die frischen Pilze, Zwiebel, Knoblauch, Mohre, Sellerie und Tomatenmark ins Bratfett geben und anbraten.

Hackfleisch, Wein und Zimtstange dazugeben und bei starker Hitze etwa 7 Minuten kochen lassen. Eingeweichte Pilze abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Die Pilze kleiner hacken. Pilze, Pilzwasser und die Chilischote zum Hackfleisch geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde kochen lassen. Die Bolognese dabei von Zeit zu Zeit umrühren.

Brot fein würfeln. Die Milch erwärmen und die Brotwürfel zufügen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Milch und Brot zum Hackfleisch geben und 30 Minuten zu Ende kochen.

Creme fraiche unter die Hacksoße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chilischote und Zimtstange entfernen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken.